صحة المجتمع

من التوصيات إلى القرارات

جنون البقر - صحة الطفل - ملح السياحات



أحمد مخيمر

صحة المجتمع
من التوصيات إلى القرارات

- جنـــــون البقـــــر
- صحـــــة الطفـــــل
- ملـــــح السياحـــات

أحمـــد مخيمـــر

بسم الله الرحمن الرحيم

الَّذي خَلَقَنِي فَهُوَ يهْدِينِ (٧٨) وَالَّذي هُوَ يُطْعِمُنِي ويسْقِينِ (٧٩) وَإِذَا مَرِضْتُ فَهُوَ يشْفِينِ (٨٠) والَّذي يُمِيتُنِي ثُمَّ يُحْيِينِ (٨١) وَالَّذي أَطْمَعُ أَن يغْفِرَ لِي خَطِيئَتِي يوْمَ الدِّينِ (٨٢) ربِّ هَبْ لِي حُكْمًا وأَلْحِقْنِي بِالصَّالِحِينَ (٨٣) الشعراء

صدق الله العظيم

تقديم وإهداء

كلفت من جريدة الشرق الأوسط المصرية بحضور ثلاث مؤتمرات صحية تقام في مدينة الإسكندرية علي مدار أسبوع واحد وهي :

الأول : مؤتمر جنون البقر تنظيم المعهد العالي للصحة العامة ١٢ مارس ٢٠٠١

الثاني : مؤتمر تغذية الطفل وحمايته من التلوث تنظيم جمعية المبرة بالاسكندرية بالتعاون مع الصندوق الاجتماعي للتنمية ١٤ مارس ٢٠٠١

الثالث : مؤتمر خطورة ملح السياحات تنظيم نقابة المهن العلمية بالإسكندرية ١٥ مارس ٢٠٠١

ورغم اختلاف موضوعات المؤتمرات الثلاث وتعدد الجهات المنظمة لها إلا أنها جميعا تصب في صحة الانسان المصري وصحة البيئة المصرية فكانت وجبة دسمة ضاقت بها المساحة المخصصة بالجريدة ولشعوري بأهمية البحوث والمناقشات والتوصيات التي صاحبتها فقررت أن أقوم

بتغطيتها ونشرها في كتاب مستقل وكانت خطتي في الكتابة أن أعرض لصورة عامة عن المؤتمر ثم أعرض لأهم البحوث التي طرحت والتوصيات الخاصة بكل بحث ثم أعرض لتوصيات المؤتمر كما تليت علي الحضور ثم أعرض لتفعيل لهذه التوصيات من وجهة نظري.

وأرجو أن يجد هذا الكتاب طريقه وتطبيق ما جاء فيه لدي كل مسؤول تنفيذي عن الصحة والغذاء والصناعة والزراعة والبيئة لنستطيع أن ننهض بوطننا ومواطنينا.

ولا يسعني في هذا المقام إلا أن أتقدم بجزيل الشكر والتقدير للجهات المنظمة لهذه المؤتمرات وكم أتمني أن تتأسي سائر الجهات العلمية والطبية والاجتماعية وأن تحذو هذا الحذو فتتبني كل جهة مشكلة وتعمل وتصطبر علي حلها حتي يتحقق الخير والنماء لوطننا.

أما الإهداء فأتوجه به إلي السيد الأستاذ الدكتور/ عزت خميس عميد الصحة نعم عميد الصحة وليس عميد المعهد العالي للصحة فحسب فكان سيادته ورجال وسيدات هذا المعهد العريق هم دعامة المؤتمرات الثلاث والقاسم المشترك بينها وحينما تعذر حضوره مؤتمر ملح السياحات أوفد الأستاذة الدكتورة/ رجاء الجزار نائبة عن المعهد .

إن هذا الرجل لم يكتفي بما أنجز بل كلما فرغ من مؤتمر

أعد الذي يليه فتجده يستعد لمؤتمر الصناعات الغذائية وأثرها علي صحة المستهلك تنظيم المعهد بالتعاون مع المركز الثقافي البريطاني يوم ٢٠٠١/٣/٢٨ ثم مؤتمر الصحة النفسية أحد أوليات القرن الحادي والعشرين تنظيم المعهد نفسه يوم ٢٠٠١/٤/١١ فبارك الله في هذا الجهد وهذا العطاء ونعم البرهان علي مسئولية العلماء تجاه المجتمع.

والله ولي التوفيق

أحمد مخيمر

٢٥ ذي الحجة ١٤٢١هـ

٢٠ مارس ٢٠٠١م

أولا: مؤتمـــر جنـــون البقـــر

تحت رعاية الاستاذ الدكتور محمد نصر الدين رئيس جامعة الإسكندرية وبرئاسة الاستاذ الدكتور عزت خميس عميد المعهد العالي للصحة العامة عقد مؤتمر جنون البقر يوم الاثنين ٢٠٠١/٣/١٢ الذي اقتصر علي جلسة واحدة موسعة اشترك فيها مجموعة من علماء هيئة التدريس من المعهد العالي للصحة وكلية الطب البيطري ومنظمة الصحة العالمية وهيئة الرقابة علي الواردات كما حضر عدد كبير من المتخصصين في الصناعات الغذائية.

وكان نجمي هذا المؤتمر في رأيي الأستاذ الدكتور/ محمد موسي استاذ صحة اللحوم كلية الطب البيطري الاسكندرية والدكتورة/ حنان شتات قسم صحة المناطق الحارة بالمعهد العالي للصحة العامة .

أما الأول فقد حذر من خطورة اللحوم المستوردة عامة ومن البلاد الأوروبية والمصابة بالمرض خاصة وقد أيده الاستاذ الدكتور عزت خميس في هذا التحذير حيث كان له تجربة سابقة بعد تسرب الاشعاعات من مفاعل تشيرنوبل فقد أصدرت السلطات المصرية حظراً علي استيراد الألبان من الدول المجاورة لتشيرنوبل وشكلت لجنة لمراجعة والرقابة علي

الألبان المستوردة ووصلت إلي اللجنة معلومات أن شحنة ألبان خرجت من ألمانيا إلي البرازيل تم إعطائها شهادة منشأ جديدة من البرازيل وصدرت الشحنة مرة أخري إلي الاسكندرية فمن يضمن منشأ اللحوم الآن .

احتد الاستاذ الدكتور محمد موسي في رده علي السيد نقيب الأطباء البيطريين الذي أوضح أن وزارة الزراعة وجهت المصدرين الآن إلي الصين والهند حيث لا يوجد أثر لمثل هذا المرض فقال سيادته لماذا نلجأ دائما للاستيراد لحل مشاكلنا ؟ لماذا لا نعتمد علي أنفسنا ؟ لقد حبانا الله بخصائص ومميزات لا تتوافر للكثير من بلاد العالم هل يعلم الحاضرون أن الجاموس المصري مقاوم للكثير من الأمراض الحيوانية ؟ فلماذا لا نطور تربية الجاموس المصري فيكفينا ونصدر منه؟ ثم تساءل أين مشروع البتلو؟ إن مشروع البتلو يتلخص في أننا لا نذبح الوليد من البقر بمجرد فطامه عند عمر ٤٠ – ٤٥ يوم حيث لا ينتج سوى ٢٠ – ٣٠ كجم لحم وأؤكد أن هذا اللحم غير كامل النضج ولكن تذبح البقر عند بلوغ ٧-٩ أشهر عندها سيعطي ٢٠٠-٣٠٠ كجم لحم ولدينا المراعي الطبيعية وشدد علي ضرورة انتاج العليقة محليا لأن المستوردة لا تخلو من مسحوق العظام المسبب الرئيسي لهذا المرض.

أما النجمة الثانية الدكتورة/حنان شتات فقد حذرت من

خطورة الأمصال المستوردة والكبسولات الجيلاتينية المستخدمة في تعبئة كثير من الأدوية حيث أنها مستوردة من دول أوروبا كما حذرت من خطورة مستحضرات التجميل لأنها في الأساس مركبات حيوانية ومستوردة أيضا من دول أوروبا لذلك طالبت بانتاج الامصال والمواد الجلاتينية تحت غطاء الشركات الدولية محليا بمواد حيوانية محلية .

وقد تعرضت لهجوم شديد من ممثلي شركات اللحوم المصنعة حينما صرحت بأن اللحوم المصنعة خاصة البورجر والسجق غير آمنة لاحتوائها علي خليط العظام والأحشاء ومن لطيف الأقدار أن جريدة الاسبوع في نفس يوم المؤتمر نشرت مقالاً للإعلامي اللامع بقناة الجزيرة القطرية أحمد منصور بعنوان فضيحة جديدة لمطاعم الوجبات السريعة تتضمن نفس التحذير من كاتب أمريكي واسمحوا لي أن أنشر المقال لما فيه من نفع:

فضيحة جديدة لـ " « مطاعم الوجبات السريعة »

انهما لن يكونا سعيدين لكن بصفتي أبا أعتبر أنه من الضروري معرفة ما نقدم لأطفالنا من طعام كان هذا ما صرح به الكاتب الصحفي الأمريكي أريك شلوسير قبل أيام قليلة لصحيفة واشنطن بوست وهو يتحدث عن ولديه المغرمين بأكل سندوتشات الهامبورجر واللذين دفعاه إلي أن يقضي عامين في تحقيقات سرية عن مطاعم الوجبات

السرية الأمريكية التي بدأت تغزو العالم وجمع تحقيقاته في كتاب تترقب الولايات المتحدة صدوره خلال الأيام القليلة القادمة تحت عنوان فاست فودنيشنأو بلد الوجبات السريعة وقد كشف شلوسير في كتابه – الذي قدمت وكالة الأنباء الفرنسية عرضا موجزاً عن محتوياته يوم الثلاثاء الماضي السادس من مارس – كشف الخفايا التي تنطوي عليها صناعة الوجبات السريعة، ولفت النظر إلي أن «مئات الملايين من الأشخاص يستهلكون الوجبات السريعة كل يوم دون التفكير حقيقة بما تتضمنه ، وهم لا يتساءلون إلا نادراً من أين يأتي هذا الغذاء وكيف يصنع ؟ وما هي نتائجه علي الأمة؟: بعد ذلك يروي شلوسير قصة مطاعم الوجبات السريعة وكيف بدأت حتي أصبحت إمبراطورية عملاقة فيقول: «انطلاقا من حانة صغيرة للهوت دوج، أو «فطائر السجق الساخنة» في جنوب كاليفورنيا بعد الحرب العالمية الثانية ، وصولا إلي شبكة الصناعة العالمية التي باتت تجسدها، فإن انطلاقة مطاعم الوجبات السريعة استفادت من تضافر ظروف عدة أهمها عمل النساء وانتشار نموذج المجتمع الاستهلاكي علي نطاق واسع، ونمط الحياة الحضرية، وثقافة السيارات وغيرها. لقد انطلق كل شيء في العام ١٩٤٨ بفضل عبقرية أخوين في جنوب كاليفورنيا هما ريتشارد وموريس ماكدونالد اللذان ما لبثا أن دخلا عالم الشهرة بنجاحهما، وأصبح لهما أقران ومنافسون، ومن نحو ألف مطعم عام ١٩٦٨ أصبحت الشركة تعد اليوم اثنين وثمانين ألف مطعم وتمنح امتيازات

لفتح ألفي مطعم جديد باسمها كل عام ثم يصف شلوسير حجم النفقات والاستهلاك اللذي يقوم به الأمريكيون فقط من مطاعم الوجبات السريعة فيقول:«المواطن الأمريكي يستهلك اسبوعيا ما معدله ثلاثة ساندوتشات هامبورجر وأربع حصص من البطاطا المقلية، وفي العام الماضي ٢٠٠٠ التهم الأمريكيون من هذه الوجبات ما قيمته مائة وعشرة مليارات دولار مقابل ستة مليارات عام ١٩٧٠ أي أنهم أنفقوا علي وجبات الهامبورجر أكثر مما ينفقونه علي التربية والكمبيوترات أوالسيارات الجديدة» .. ويستطيع الذين يسافرون إلي الدول الغربية كثيراً مثلي أن يتصوروا ذلك لاسيما وأن مطاعم الوجبات السريعة أصبحت موجودة حتي في كل ركن أو مكان بعيد في أي مدينة أو قرية وقد قام الكاتب بزيارة إلي كل من بريطانيا وألمانيا ليري كيف قام الأمريكيون بتحويل أمم أخري إلي أن تصبح من أمم الوجبات السريعة وقد أسهب شلوسير في كتابه الذي وصف بأنه «كتاب شيق» وسوف يثير ضجة كبيرة في الولايات المتحدة ومن المؤكد في كل الدول التي أمركت نظامها الغذائي- أسهب في وصف ما أطلق عليه «ماكدونلة أمريكا» إبتداء من مصانع معالجة اللحوم وصولا إلي المساحات المخصصة لألعاب التسلية للأولاد والتي سبق وأن حذر من مخاطرها في أوساط السبعينيات الناشط الزراعي الأمريكي جيم هايتاور .. ولأن ما ذكره شلوسير في كتابه قد شغلني أثناء أسفاري حتي أني أفردت له بعد الصفحات في كتابي « سقوط الحضارة الغربية

» فقد رجعت إلي بعض ما تناولته فوجدت الكاتب الأمريكي المعروف هنري ميللر يصف ما يأكله الأمريكيون فيقول «الأمريكيون يمكن أن يأكلوا «زبالة» يغطونها بصلصة الطماطم والخردل والفلفل الأحمر والصلصة الحارة الجهنمية أو أية توابل أخري تتلف المزاق الأصلي للطعام ، وهذا ما نجده بالفعل أثناء أسفارنا بل إنه أصبح يملأ بلادنا، فالمتخصصون فى التغذية يسمون هذه الوجبات «الأطعمة الخالية من القيمة الغذائية» لأنها تؤدي إلي تراكم الدهون والشحوم في الجسم. كما يدخل في تصنيعها الكثير من الأصباغ الصناعية والمواد الحافظة ومواد مشتقة من الصناعات البترولية، وقد ثبت علميا أن هذه الوجبات تسبب أضرارا خطيرة للجسد، لذلك فإن جمعية القلب الأمريكية وجمعية السرطان والمكتب العام للجراحين الأمريكيين يصدرون من آن لآخر بيانات وإحصاءات تبين خطورة هذه الأطعمة علي صحة الإنسان .

ومع ظهور مشكلة «جنون البقر» فقد ظهرت أبحاث كثيرة تبين مخاطر استخدام الأجزاء غير الصالحة للاستخدام الآدمي من الأبقار والتي تدخل في الوجبات السريعة وأختم بتصريح لأحد أكبر مصنعي اللحوم في الولايات المتحدة رفض ذكر اسمه حيث قال:«إننا حينما نذبح عجلا أو بقرة فإننا لا نحب أن نلقي منها شيئا، فاللحوم إما تباع طازجة أو مجمدة، والعظام تدخل في صناعات كثيرة مثل مواد التجميل وبعض الأطعمة والأسمدة والأعلاف الحيوانية، والقرون والحوافر لها من يشتريها من أصحاب الصناعات المتخصصة، أما

الجلود فإنها يتهافت عليها صناع الأحذية والملابس الجلدية، ولكن ماذا عن أحشاء هذه الأبقار والأعصاب والشحوم وبعض بقايا اللحوم المتناثرة هنا وهناك من جراء عمليات التقطيع، هل نلقيها في القمامة؟ لا أعتقد أن ذلك اختيار جيد، ولكنها مع قليل من البهارات والإضافات الأخري يمكن أن تصبح هامبورجر لذيذة، وعندما تحضر بالطرق الخاصة وتقدم مع السلطة وصلصة الطماطم والبطاطا المقلية ستكون رائعة .. أليست وجبة الهامبورجر أفضل من إلقاء هذه البقايا في الزبالة؟» .. لقد قررت بعد قراءة هذا التصريح منع أولادي من ارتياد هذه المطاعم وقد فعلت ذلك منذ سنوات عديدة كما قرر «أريك شلوسير» مؤلف «بلد الوجبات السريعة» أن يمنع أولاده كذلك كما ذكرت في بداية المقال وبقي علي كل أب يحب أولاده بصدق أن يفعل ذلك حفاظا عليهم لا سيما بعد هذه الفضيحة التي شهد بها «شاهد من أهلها».

توصيات المؤتمر

وبناء علي ما عرض في الندوة وما دار من مناقشات فقد وافق المشتركون علي التوصيات التالية :

١- **تطبيق القرارات الوزارية الخاصة بمنع إستيراد اللحوم ومنتجاتها من الدول الي ينتشر بها مرض جنون البقر بصورة صارمة مع الاستمرار فى هذا المنع طالما إستمر إنتشار المرض فى هذه البلاد.**

٢- **التأكد من سلامة وصحة اللحوم والمنتجات المستوردة من بلاد خالية من مرض جنون البقر والتأكد من عدم إستخدام هذه البلاد كوسيط لإدخال اللحوم من بلاد ينتشر بها المرض إلى مصر.**

٣- **إعدام اللحوم والمنتجات الحيوانية التى سبق إستيرادها من دول ينتشر بها مرض جنون البقر والتى وصلت إلى الموانى المصرية قبل صدور قرار منع الإستيراد (لأن حضانة المرض ٩ أشهر)**

٤- **سحب مواد التجميل والمستحضرات الدوائية والتى سبق إستيرادها من دول ينتشر بها مرض جنون البقر ومنع استخدامها.**

٥- **عدم استيراد الأعلاف المصنعة من أصل حيوانى سواء**

من البلاد التى ينتشر بها مرض جنون البقر أو أى بلاد أخرى وإعدام ما تم إستيراده قبل صدور قرار منع إستيراد هذه الأعلاف.

٦- الإعتماد تماما على الأعلاف الطبيعية فى تغذية الحيوانات والامتناع عن إستخدام الأعلاف المصنعة من أصل حيوانى .

٧- التوسع فى مشروع تسمين البتلو لتغطية احتياجات مصر من اللحوم الحمراء بل والعمل على تصديرها للدول التى ترغب فى الحصول على اللحوم المصرية الممتازة.

٨- حظر إستخدام لحوم الحيوانات التى يزيد عمرها على ٣٠ شهر مالم يتم فحصها مسبقا والتأكد من خلوها من مرض جنون البقر وإستبعاد جميع الحيوانات المريضة إن وجدت من السلسلة الغذائية وإحراقها.

٩- التثقيف الغذائى المستمر للمواطنين بإستخدام كافة وسائل الإعلام والتأكيد على عدم وجود حالات لمرض جنون البقر فى مصر وعلى جدية الإجراءات المنفذة للمحافظة على صحة المواطنين التى يعمل الجميع من أجلها.

تفعيل التوصيات

أولا : إن الأمراض الوبائية تحتاج إلي مواجهة صارمة من الوزارات المختصة ولا يقبل أي تهاون مع أي قدر من الشحنات المستوردة في المنافذ سواء من اللحوم أو الأعلاف المصنعة من أصل حيواني ومستحضرات التجميل والمستحضرات الدوائية وهذه مهمة هيئة الرقابة علي الواردات ووزارة الزراعة ووزارة الصحة فالوقاية خير من العلاج.

ثانيا : إن الشعب المصري (المتخصص منه وغير المتخصص) يهيب بشركاته الوطنية المصنعة للحوم (حلواني – فرج الله – النجار – مصر والسودان – صلاح عبد الفتاح – ميتلاند – وغيرها) الامتناع عن تصنيع اللحوم المستوردة أيا كان مصدرها والاتجاه لتصنيع اللحوم المحلية وإنشاء مزارع خاصة بها لإنتاج اللحوم محليا وياليتها تتحول من الإستيراد إلي تصدير اللحوم المصرية لدول العالم .

ثالثا : إن كل صاحب مزرعة مهما قلت مساحتها مطالب وطنيا بتربية ما استطاع من البقر والجاموس واستخدام المراعي الطبيعية من البرسيم والدريس

والفول فإذا استخدم عليقة فلتكن عليقة محلية غير مصنعة من أصل حيواني وليتجنب تماما العليفة المستوردة لخطورتها علي حيوانته .

رابعا : إن وسائل العلام ينبغي أن تتبني الفكر التصديري وتتصدي للفكر الاستيرادي خاصة في مجال التغذية والمستحضرات الدوائية من أجل وطن صحيح .

ثانيا : مؤتمر تغذية الطفل وحمايته من التلوث

تحت رعاية الأستاذة الدكتورة / أمينة الجندي وزيرة التأمينات والشئون الاجتماعية والسيذ اللواء محمد عبد السلام المحجوب محافظ الاسكندرية وبرئاسة السيدة هدي عبد الهادي الديب رئيس مجلس إدارة جمعية المبرة عقد المؤتمر الأول لتغذية الطفل وحمايته من التلوث يوم الأربعاء ٢٠٠١/٣/١٤ كان الهدف الأساسي للمؤتمر هو دراسة ومناقشة نتائج المشروع الخاص بالتغذية الصحية للأطفال والذي نفذه مقرر المؤتمر الدكتور عصام غنيم في حضانات جمعية المبرة بالإضافة إلي هدفين ثانويين هما:

- دراسة ومناقشة استراتجية تغذية الأطفال في مرحلتي ما فبل المدرسة والسن المدرسي .
- تطوير وتعميق مفهوم التغذية لدي المؤسسسات المعنية برعاية الأطفال (الحضانات والمدارس) .

تضمن المؤتمر أربع جلسات :

الجلسة الأولى : الافتتاح والترحيب بالحضور وتكريم المساهمين في المشروع من رجال الأعمال

الجلسة الثانية : عرض مشروع التغذية ونتائجه رأس الجلسة الأستاذ الدكتور عزت خميس عميد المعهد العالي

للصحة العامة وقامت بأعمال المقرر الدكتورة هدي الطحاوي الأستاذ بالمجلس القومي للطفولة والأمومة والتي ابدت إعجابها الشديد بالمشروع وصرحت بأننا نتخرج من كلية الطب لا نعرف شيئا عن التغذية فجميل أن يتم التعاون بين أساتذة التغذية وأساتذة الطب من أجل تغذية صحية للأطفال ووعدت بنقل نتائج هذا المشروع للمجلس القومي للأمومة والطفولة لمحاولة تعميمه في الجمهورية.

الجلسة الثالثة : مناقشة الأوراق والأبحاث المقدمة تحت عنوان (تغذية الأطفال أحد مداخل التنمية البشرية) وسوف أعرض هذه الأبحاث لشمولها علي معلومات نافعة فضلا عن توصيات لم تتضمنها التوصيات النهائية للمؤتمر .

رأس الجلسة الاستاذ الدكتور شريف غنيم المدير الإقليمي لمكتب خدمات الجمعيات الأهلية وقام بأعمال المقرر الاستاذة الدكتورة ايزيس نوار استاذ الإقتصاد المنزلي كلية زراعة الاسكندرية.

الجلسة الرابعة : إعلان توصيات المؤتمر وقد أعلن الصندوق الاجتماعي للتنمية الراعي الأول لمشروع تغذية الطفل استعداده لتمويل أي مشروع لأي جمعية تهتم برعاية الطفولة.

مقومات مشروع تغذية الطفل

قام الدكتور عصام غنيم فخر كلية زراعة الاسكندرية وابن المعهد العالي للصحة العامة بعرض مشروعه الرائع عن تغذية الطفل والذي طبقه علي ١٥٠٠ طفل في حضانات جمعية المبرة بالإسكندرية في ثلاث مناطق سكنية تتدرج من الفقر إلي الغني (الأنفوشي - سموحة - بولكي) تتنوع فيها المستويات الاجتماعية والثقافية تضمن المشروع :

أولا : بحث اجتماعي شامل علي كل طفل تضمن قياس للوزن والطول بالنسبة للعمر وتضمن ترتيب الطفل في أسرته وتضمن عمل الأم من عدمه وتضمن الحالة الثقافية للأسرة وتضمن البيئة المحيطة بسكن الأسرة (قربها وبعدها من المصانع والورش)

ثانيا : إجراء تحاليل أولية علي جميع الأطفال تشمل الدم والبول والبراز وكانت المفاجأة في تحليلات الدم إصابة ٤٨ ٪ من الأطفال بالأنيميا وبلغ تلوث الدم بالرصاص ٣٨ ٪ تقريبا

ثالثا : تجهيز المطابخ الذاتية للحضانات حيث لا تحتوي علي أدوات أو أواني ألومنيوم أو نحاس والاقتصار علي استخدام الاستانلس فقط وتدريب المهندسات الزراعية القائمات علي إعداد الوجبات ومشرفات الحضانات القائمات علي تغذية الأطفال وتوعيتهن بشروط التغذية الصحية

رابعا : تقديم وجبتين لكل طفل أثناء تواجده بالحضانة تحتويان علي كافة العناصر الضرورية اللازمة لنمو الطفل خلال اليوم بحيث لو خرج من الحضانة ولم يتناول شيء من طعام لكفته الوجبتين وذلك لمدة سنة ونصف .

خامسا : توعية الآباء والأمهات بأصول التغذية الصحية فقام الدكتور عصام بإعداد كتيب بعنوان (طفلك ماذا يأكل وكيف ينمو) تم توزيعه علي جميع أسر الأطفال بالحضانات مجانا كما نظم المشروع ١٢ ندوة عن صحة وتغذية الطفل حضرها أساتذة متخصصون من الجامعات ووزارة الصحة والبيئة ومنظمة الصحة العالمية استهدفت أساسا زيادة الوعي الأسري لمفهوم الغذاء الصحيح وتحذير من خطورة الملوثات سواء في البيئة المحيطة أو الغذاء المتناول علي صحة الاطفال.

سادسا: إجراء التحاليل النهائية علي الأطفال والتي أثبتت تراجع الإصابة بالأنيميا لدي الأطفال إلي ٢ ٪ فقط وتراجع تلوث الدم بالرصاص إلي ١٨ ٪ ويؤكد الدكتور عصام غنيم أننا نستطيع أن نحقق نتائج أفضل بالنسبة لتلوث الدم بالرصاص إذا راجعنا البيئة المحيطة بسكن الأطفال فنبتعد عن الورش والمصانع ومواقف الأتوبيسات .

كذلك كان له نتائج جيدة من حيث الأوزان والأطوال المثالية بالنسبة لأعمار الأطفال.

إن هذا المشروع برهن علي أننا نستطيع مواجهة أمراض سوء التغذية عند الأطفال باقتصاديات منخفضة بتقديم غذاء صحي وسليم للأطفال ويحتوي علي كافة العناصر الغذائية مع مراعاة وفرة الفيتامينات والمعادن اللازمة لبناء الدم كالحديد ونقاءه كالزنك .

إن تكلفة الطفل الواحد من الغذاء بلغت ٣٨ قرشا يومياً وبإضافة المصاريف الإدارية والتجهيزات المختلفة ومصروفات التوعية جميعاً بلغت ٧٣ قرشاً يومياً إجمالياً أي أقل من جنيه واحد يومياً وهي تكلفة تستطيعها الأسرة من جهة وتستطيعها الحضانات من جهة أخري ويمكن لرجال الأعمال والمؤسسات المهتمة بصحة المجتمع تمويل الفارق في المناطق الفقيرة.

أما البحوث التي قدمت فكانت كالآتى:

- التغذية فى مرحلة الطفولة الواقع والطموحات — أ.د. عزت خميس
- البيئة وصحة أطفالنا — أ.د. سامية جلال
- تلوث الغذاء قضية الساعة — أ.د. محمد صديق
- الحالة الغذائية للأطفال فى مصر — أ.د. شفيقة صالح

نستعرض كل منها والتوصيات المصاحبة فى الصفحات التالية.

التغذية فى مرحلة الطفولة الواقع والطموحات

أستاذ دكتور عزت خميس أمين
عميد المعهد العالى للصحة العامة جامعة الأسكندرية

تعتبر الحالة التغذوية للطفل مؤشراً حساساً للحالة التغذوية لكل أفراد المجتمع وفى واقع الأمر فإن تغذية الطفل تأتي كمحصلة واقعية لتفاعل مجموعة من العوامل والمؤثرات الإجتماعية والإقتصادية والبيئية كما تلعب العادات الغذائية المتوارثة والمكتسبة دوراً رئيسياً في تحديد ما يتناوله الطفل من طعام مما ينعكس علي حالته التغذوية.

وتتميز فترة الطفولة بارتفاع كبير في معدلات النمو وما ترتبط به من احتياجات غذائية متزايدة، ولا يجب التركيز في هذا المجال علي عدد السعرات التي يتناولها الطفل بل يجب إعطاء نفس القدر من الاهتمام لنوعية غذاء الطفل بحيث يتضمن جميع عناصر الغذء الأساسية وبما يتوافق مع احتياجات كل مرحلة من مراحل العمر .

ويتعرض الطفل لسوء التغذية عندما تقل كمية الطعام التي يتناولها الطفل عن احتيجاته اليومية أو عندما يتناول الكم المناسب من السعرات مع نقص نسبي في بعض عناصر الغذاء الأساسية مثل البروتين والحديد أو بعض الفيتامينات.

في نفس الوقت فإن الإفراط في تغذية الطفل بما يزيد علي إحتياجاته الغذائية سوف يؤدي إلي نوعية أخري من أمراض سوء التغذية مثل السمنة وما يترتب عليها من مشاكل صحية في مراحل العمر التالية.

وعند مراجعة الأبحاث العلمية عن تغذية الطفل التي تمت خلال السنوات الأربعون السابقة يمكن تقسيم الوضع التغذوي للطفل المصري إلي مرحلتين.

المرحلة الأولى: وهي المرحلة التي انتشرت فيها أمراض سوء التغذية الناتجة عن نقص البروتين والطاقة في غذاء الطفل وبالتالي إرتفع معدل الاصابة الشديدة بأمراض نقص البروتين وانخفاض معدلات النمو والتقزم بين أطفال السن قبل المدرسي.

وإرتبط هذا النمط بالفقر الشديد وانخفاض دخل الاسرة ونقص الوعي التغذوي لدي الأمهات إضافة إلي تزايد معدلات الرضاعة الصناعية مع الاعتماد أساسا علي المواد النشوية في تغذية الأطفال.وكانت هذه الظاهرة واضحة تماما خلال الخمسينات والستينات في القرن العشرين مما أدي إلي ارتفاع كبير في معدلات وفيات الأطفال وأطفال السن قبل المدرسي. ولا يمكن تجاهل حقيقة واضحة وهي انخفاض مستوي ونوعية الخدمات الصحية الوقائية والعلاجية التي

كانت تقدم للأطفال خلال هذه الفترة.

المرحلة الثانية: وهي المرحلة التي بدأت في السبعينات من القرن السابق واستمرت حتي الفترة الحالية . وخلال هذه الفترة ونتيجة لارتفاع دخل الأسرة والفرد وإنخفاض نسبة الأمية نسبيا بين الأمهات وارتفاع الوعي الصحى والتغذوي بصورة واضحة بين فئات المجتمع المختلفة . حدث تناقص في معدلات الإصابة بأمراض سوء التغذية الناتجة عن نقص في كم ونوعية الغذاء ومع ذلك فإنه يجب أن توضح أن هذه النوعية من أمراض سوء التغذية لم تختفي تماما وما زالت منتشرة بصفة خاصة بين فئات المجتمع الفقيرة وفي المناطق العشوائية التي يقيم بها نسبة كبيرة من السكان. وفي خلال تلك الفترة إنخفض معدل الإصابة بالهزال (المرازمس) وإختفت الإصابة بمرض الكواشيوركور تقريبا ومع ذلك تدل الإحصاءات ونتائج الدراسات المتوفرة على إنخفاض معدلات النمو قياسا بانخفاض الأوزان والأطوال عن المعدلات الطبيعية بالنسبة للعمر والجنس، ويختلف معدل هذه الظاهرة من منطقة إلي أخري حيث ترتفع معدلات الإصابة بسوء التغذية في المناطق الريفية عند مقارنتها بالمناطق الحضرية كما ترتفع النسبة في قري صعيد مصر عند مقارنتها بالمناطق الريفية في الوجه البحري وتتحسن الحالة الغذاءية للطفل في

المدن الكبرى إلا أن معدل الإصابة بسوء التغذية يرتفع بدرجة كبيرة بين أطفال المناطق العشوائية في المدن الكبرى.

وفي نفس الوقت تشير نتائج الدراسات والمسوحات الغذائية إلي ارتفاع نسبة الإصابة بفقر الدم بدرجة تنذر بالخطر خاصة بين الأطفال في المناطق الريفية وترتبط هذه الإصابة بنقص في كمية الحديد التى يتناولها الطفل وإعتماده أساسا علي المصادر النباتية دون المصادر الحيوانية التي يسهل إمتصاص الحديد منها علاوة علي إرتفاع نسبة الإصابة بالطفيلات خاصة في القري والتي ارتفعت نسبة الإصابة بفقر الدم بين أطفالها إلي درجة وبائية.

من ناحية أخري يعاني أطفال المدن أيضا إلي جانب انخفاض معدلات النمو وإرتفاع الإصابة بفقر الدم إلي ارتفاع في معدلات الإصابة بالسمنة والتي أصبحت ظاهرة واضحة وخطيرة خلال السنوات الأخيرة ويرجع ذلك إلي اهتمام الأمهات بتغذية الطفل لزيادة وزنه من خلال ممارسات تغذوية خاطئة تعكس الجهل بالأسس البسيطة لتغذية الطفل.ولا يتأثر معدل الإصابة بالسمنة بتعليم الأم حيث إرتفعت نسبة الإصابة بها من أطفال الأمهات المتعلمات وغير المتعلمات.

ويتطلب رفع مستوي تغذية الطفل وضع وتطبيق سياسة

متكاملة تعتمد علي العناصر التالية:

١- التثقيف التغذوى لكافة فئات المجتمع مع التركيز على مجموعات مستهدفة مثل طالبات المدارس الثانوية والأمهات فى مرحلة الإنجاب. ويجب التركيز فى هذا البرنامج على الأساليب التغذوية للوقاية من أمراض سوء التغذية المنتشرة بين الفئات الحساسة فى المجتمع المصرى.

٢- برامج تدخل تغذوى محددة الأهداف مع التركيز على المشاكل الممكن التعامل معها فى وقت قصير وبفاعلية كبيرة مثل مشكلة نقص اليود مع سرعة البرامج فى المحافظات الداخلية التى تنتشر بين سكانها الأمراض المرتبطة بنقص اليود بدرجة كبيرة.

٣- التعامل مع مشكلة فقر الدم من خلال محاور متعددة تشمل:

-وضع سياسة بيئية وعلاجية للإقلال من أو القضاء على الإصابة بالطفيليات.

-دراسة تحسين الوجبات من خلال برامج التثقيف الغذائى وإستخدام الأطعمة المحلية المتاحة وتوعية الأمهات بأسس التغذية السليمة.

-دراسة إمكانية تدعيم بعض الأغذية بعنصر

الحديد وتقييم نتائج هذه الدراسات قبل التفكير فى تطبيقها على نطاق واسع.

٤- تطبيق برامج للتغذية المدرسية وفى دور الحضانات الرسمية خاصة فى المحافظات التى تنتشر بها أمراض سوء التغذية.

٥- الإعتماد على سياسة التنمية الإجتماعية والإقتصادية للدولة كأحد الأسس الواقعية والعملية لتحسين تغذية الأسرة والفرد.

صحة الطفل أمانة فى يد الجميع



البيئة وصحة أطفالنا

دكتورة سامية جلال سعد أستاذ صحة البيئة
بالمعهد العالى للصحة العامة ومستشار وزارة البيئة

الأطفال هم نعمة أعطاها الله لنا نحن الآباء ولذلك لابد أن تزداد معرفتنا بمسؤلياتنا تجاه حماية أبنائنا من كل ما يسبب أي تدهور صحي لهم منذ لحظة حدوث التلقيح بين الحيوان المنوي للأب وبويضة الأم، فالآباء يعتبرون مسئوليتهم نحو أبنائهم تبدأ منذ لحظة الولادة وهو مفهوم خاطىء جداً فالتاريخ المرضي وأسلوب حياة كل من الأم والأب له تأثير بالغ علي صحة أبنائهم ويرجع هذا التأثير إلي التغيرات الجينية التي تحدث في كل من الحيوان المنوي وبويضة الأم نتيجة التعرض للعديد من الكيماويات الموجودة في البيئة والتي تحدد طبيعتها أسلوب حياة كل من الأب والأم ومدي التعرض لها مثل تعرض الآباء علي سبيل المثال إلي الرصاص نتيجة عمل الأب في مسابك الرصاص والمعادن مثل النحاس والألومنيوم حيث يوجد الرصاص كمعدن في تركيب هذه المعادن ونظرا لسرعة تطايره عند درجات حرارة منخفضة مقارنة بالمعادن الأخري فإن تركيزاته سترتفع في

بيئة العمل التي يعمل بها هؤلاء الرجال مما يسبب تغيرات جينية في الحيوان المنوي المنقول إلي الأم ونظرا لهذا التغير الجيني أي في الصفات الوراثية المنقولة إلي الطفل فعدالة الله تسبب الإجهاض في الأم حتي لا يتكون هذا الطفل المشوه خلقيا ولا يخرج للحياة فيصبح عبئا نفسيا واقتصاديا علي الأسرة.

وهناك بعض الأحوال التي لا يؤدي التعرض للرصاص إلي الاجهاض للأم نظرا لتعرض أحد الوالدين أو كلاهما إلي تركيزات ضئيلة للرصاص بحيث تؤدي إلي حدوث بعض التشوهات التي يستطيع الطفل الحياة بها مثل التأثير علي الجهاز العظمي فيولد الطفل قليل الاستيعاب الدراسي ولديه قدرة دائمة علي العنف والحركة الزائدة كذلك عدم التركيز فيما يسمع.

ومن أهم الطرق للحد من تأثير هذا المعدن السام تناول الفتيات والشباب لعنصر الكالسيوم عن طريق الغذاء المحتوي علي نسب مرتفعة منه كالجبن والأيس كريم والزبادي وشرب الألبان بطريقة مستمرة وهناك دور هام للأم في هذا المجال فالأم التي تشرب اللبن وتقل من المياه الغازية يكتسب أطفالها نفس العادات الغذائية ولذلك يجب على الأسر تحفيز الأطفال وخاصة البنات علي شرب الألبان ومنتجاتها خاصة وإن

الصناعة الآن تقدم اللبن في العديد من المنتجات المخلوطة بالكثير من الفواكه والشيكولاتة المحببة إلي الأطفال.

وهناك العديد من المواد مثل نواتج التدخين والمبيدات الحشرية التي يكثر الناس من استخدامها للقضاء علي الحشرات المنزلية وكذلك المعطرات الصناعية التي قد تستعمل بكثرة في أماكن عمل كل من الزوج والزوجة .ولابد هنا من استعراض التأثير الصحي الناتج عن هذه الملوثات البيئية علي صحة الأجنة كنتيجة كتأثيرهم في إحداث تغيرات في الشفرة الوراثيا المنقولة من كل الأب والأم أثناء الاخصاب ومرحلة التكوين في رحم الأم .

التدخـــين :

هناك اعتقاد خاطيء بين العديد من الفتيات المدخنات إيجابيا أو سلبيا بأن التدخين في فترة ما قبل الزواج ليس له تأثير علي صحتهن الإنجابية كما يعتقد ذلك الشباب الذي يقدم علي التدخين أو يشارك في مجالس الآخرين المدخنين في سن مبكرة قبل الزواج .ولابد هنا من الإشارة إلي أن البنات يولدن بكل البويضات التي يمكن اخصابها وتتعرض البويضات جميعها للتأثير بنواتج التدخين منذ لحظة تكوين هذه البويضات وهن أجنة في أرحام أمهاتهن إذا كانت الأم مدخنة سلبية أو إيجابية ويستمر التعرض وإزدياد معدلات

التحور الجينى في بويضات الفتيات منذ ولادتهن وحتى الانتهاء من عملية الإنجاب. ويزيد من خطورة التعرض وجود أحد الأبوين أو كلاهما مدخنا وكذلك تدخين الفتاة نفسها، كما تزداد الخطورة إذا تزوجت بمدخن .ويندرج تحت التدخين كل أصناف إحتراق التبغ مثل السيجارة والشيشة والسجائر بكافة أنواعها خاصة تلك المضاف إليها النكهات حيث يستخدم فيها أردأ أنواع التبغ ويعتمد علي إضافة النكهات ومعظمها مشتقات بترولية مسرطنة لتغطية النكهة الرديئة للتبغ المستخدم في تصنيع هذه السجائر .

كما أن هناك دور هام للأباء في عدم التدخين أمام أطفالهم والإمتناع التام عن التدخين داخل المنزل والتوقف عن التدخين تماما في مرحلة الزواج وأثناء فترة الانجاب لأطفالهم حتي يقوهم من الآثار المدمرة لنواتج التدخين . كما يلقي الأب والأم المدخنين عبئا صحيا علي أطفالهم يؤدي إلي زيادة عدم التركيز لدي الأطفال والحركة والنشاط الزائدين والبكاء لفترات طويلة بدون سبب فالطفل المولود لأحد الأبويين المدخنيين أو كلاهما يحتاج جسمه إلي جرعة النيكوتين المعتاد عليها أثناء تكوينه والتي لا يجدها بالطبع بعد ولادته فيكون منحرف المزاج ويعبر عن ذلك بالبكاء المستمر الذي يعاني منه كل من الأب والأم بعدم الراحة أثناء الليل أو

النهار .

كما يعاني هذا الطفل من فقد مستمر لشهيته وبالتالي يعاني كل من الأب والأم في محاولة ترغيب الطفل علي الأكل إضافة إلي أن الطفل الذي لا يتغذي جيدا أثناء السنوات الأولي من عمره يعاني الضعف في التحصيل المدرسي وعدم مجاراة أقرانه في اللعب والتمتع بالقدرة واللياقة الجسدية مما يجعله عرضة للتراجع اجتماعيا والانطواء حول نفسه . ويعتبر الطفل المنطوي أكثر عرضة لتناول المخدرات وفريسة سهلة لكافة الأمراض الاجتماعية .

لذلك فقد أصبح لزاما علي المجتمع المصري التخلص السريع من التدخين والالتزام الحازم في مجابهة ظاهرة التدخين عند الأطفال والشباب والتركيز علي عواقب التدخين وعدم القدرة علي الانجاب وفقد القدرة الجنسية نتيجة التعرض المباشر لنواتج التدخين المسرطنة سواء نتيجة التدخين السلبي أو الإيجابي لخطورة كل منهما علي المدخنين وغير المدخنين . كما يجب أن يستمر غير المدخنين في التأكيد علي حقهم في عدم التعرض لنواتج التدخين في الأماكن العامة والمغلقة وإبلاغ الشرطة عن عدم تنفيذ قوانين وزارتي الصحة والبيئة في هذا الصدد حرصا علي صحة

أبنائنا منذ مرحلة تكوينهم في أرحام أمهاتهم إلي أخر يوم في حياتهم المديدة.

الملوثات الكيماوية وتأثيرها على صحة الأطفال

يتعرض الأطفال والكبار علي حد سواء للعديد من المواد الكيماوية التي تؤثر علي الجهاز العصبي والتنفسي كما تتراكم في كل من الكبد والكلي مما يؤدي بهم إلي عدم القدرة علي القيام بوظائفهم الحيوية وعدم قدرة الطفل على النمو والتحصيل والاستيعاب وبالتالي العمل والانتاج حين يصل إلي سن الشباب .

وترجع خطورة تعرض الأطفال إلى المواد الكيماوية التى يتعرض لها الكبار إلي ارتفاع تركيز هذه الكيماويات بالنسبة لوزن الطفل مقارنة بالكبار .

كما أن حركة الطفل أكثر بكثير من الكبار فهو بالتالي يستنشق كميات من الهواء أكثر من الكبار مما يزيد من حدة التعرض .كما أن الأطفال لم تصل أجهزة أجسامهم إلي مرحلة اكتمال وتكون في طور النمو والتكوين مما يجعل تأثير الكيماويات شديد الضرر بهذه الأجهزة الحيوية .

المبيدات الحشرية :

والأطفال بطبيعتهم لا يقيمون مواضع الخطر بل يغلب عليهم الفضول لمعرفة كل ما هو ممنوع أو مقفل فيحاولون

فتح دواليب الأدوية وحاويات المبيدات وتقليد الكبار برش المبيدات والمعطرات وقد يوجهونها تجاه الأطفال الآخرين مما يزيد من خطورة تعرض هؤلاء الأطفال لتركيزات مرتفعة من المواد السامة . كما قد يلعب الأطفال بالمبيدات الحشرية الموجودة في المنزل كأنها دقيق وتقدم بعض الفتيات علي عجنها بالماء تقليدا لأمهاتهم .وهناك الكثير من الحوادث التي أدت إلي موت العديد من الأطفال بحالات التسمم نتيجة لذلك حيث يصاب الطفل بالاسهال والقيء ولخوف الأم من التبليغ عن حقيقة الواقعة أو عدم معرفتها السبب لا يتم اسعاف الطفل بالطريقة الصحيحة ويقضي علي الطفل نتيجة لذلك .

كما أن بعض الأمهات في الريف يضفن المبيدات الحشرية لمنع تسوس الحبوب مثل القمح والأرز والذرة التي لا تفقد هذه المبيدات بالكامل بالغسل في الماء فيكون طحين هذه الحبوب ومنتجاتها الغذائية محتوية علي تركيزات مرتفعة تؤدي إلي التسمم الغذائى الحاد أو البطيء وفقا للتركيز الموجود والذي يؤدى بالعديد من الأطفال إلى فقد شهيتهم للأكل بالإضافة إلي التغيرات العصبية نتيجة التأثير علي الجهاز العصبي فى هذه المرحلة العمرية الحرجة . ولعل ذلك من أحد الأسباب التي تقلل من الاستيعاب والتحصيل المدرسي لدي العديد من الأطفال في الريف إضافة إلي البعد الاجتماعي والاقتصادي

فالطفل الذى يجد صعوبة في التعلم في الأسر محدودة الدخل والفقيرة لا يستطيع ذويه الانفاق علي الدروس إضافة إلي مصاريف المدرسة فيكون مآله التسرب من التعليم.

ويؤدي التعرض المتكرر لهؤلاء الأطفال أثناء العمل في الحقل مع ذويهم إلي زيادة خطورة التعرض أثناء جمع الحشائش والآفات الزراعية والمحصول حيث لا يراعي الغالبية العظمي من الفلاحين انقضاء فترة الأمان التي يجب مرورها بعد رش المبيدات وبين دخول الأطفال والنساء إلي الحقل. وتزداد حدة المشكلة إذا كان الطفل لأم عاملة في الحقل وهي حامل ومرضع لهذا الطفل حيث تنتقل له جرعة المبيد عن طريق المشيمة داخل الرحم ثم عن طريق اللبن الذى ترضعه لهذا الطفل . ولا تقتصر مصادر التعرض علي ذلك بل تلوث المبيدات لحوم الأبقار وخاصة طبقة الدهن حيث تتركز هذه المبيدات داخل جسم الحيوان مما يؤثر علي ارتفاع تركيز المبيدات في لبن هذه الحيوانات ومنتجاته الغذائية مثل الجبن والزبد والذى يتركز فيه معظم المبيدات لعدم ذوبانها في الماء.

ولا يقتصر تعرض الأطفال لهذه المبيدات علي أطفال الريف بل يمتد إلي أطفال المدينة اللذين يستنشقون هذه المواد المتراكمة والسامة داخل أجسادهم حين يتم رش المبيدات في الشوارع العامة لقتل البعوض والحشرات الطائرة التي أصبحت

تقاوم هذه المبيدات ولا تتأثر بها بل يتراكم تأثيرها في الإنسان علي مدي حياته .

وهناك الكثير من التصرفات الخاطئة التي تلجأ إليها الأمهات في المدينة مثل الرش الدائم للمبيدات الحشرية داخل المنزل بل واللجوء إلى شركات متخصصة في رش المنازل بالمبيدات القوية التي تمنع دخول الحشرات إلي المنزل لفترات طويلة . ويجب هنا توضيح مبدأ مهم فالنظافة الدائمة وعدم ترك الأشياء غير المستعملة تتراكم ونظافة المطابخ وغلق صناديق القمامة ووضع سدادات فتحات الأحواض في المطابخ والحمامات ووضع كيس الرمل خلف باب المنزل ووضع سلك علي النوافذ تعتبر جميعها من الوسائل الهامة لمنع دخول الحشرات وعدم اللجوء لإدخل المبيدات في جو المنزل فالحشرات لا تدخل المنزل المرشوش لتعرفها علي وجود مواد سامة مما يدل على تعرض قاطني المنزل لهذه المواد بصفة مستمرة . وتزيد الخطورة على صحة الأطفال نتيجة ملاصقة أجسامهم المتكررة للحوائط والفرش الموجود على الأرض أثناء الحبو مما دعا الشركات العالمية الآن إلي تصنيع غطاء ليد وركبة الطفل للحد من دخول هذه المواد السامة عن طريق جلده .

ويعتبر شرب اللبن منزوع الدسم من أهم الوسائل التى

تحمى الكبار والأطفال الصغار من التلوث بالمبيدات الحشرية والحد من تأثيرها على أجهزة الجسم: وهناك دور هام للأمهات في إعداد الطعام شبه الخالى من المبيدات فتقشير الخضار والفاكهة وغسلها جيدا بالماء مع حك السطح بفرشاة ناعمة يقلل كثيرا من محتواها من المبيدات بكافة أنواعها. كما يجب سلق البطاطس والبطاطا بعد تقشيرها وإزالة الطين العالق بسطحها بالكامل ثم التخلص من ماء السلق . كما لا يجب غسل الأطعمة المقدمة للأطفال بالمنظفات الصناعية فهذه الأخيرة من مشتقات البترول وتعتبر من المواد المتراكمة في الكبد والمسببة للسرطان . والغرض منها تنظيف الأنية والملابس وليس الطعام بكافة صوره.

وهناك أيضا دور هام لأجهزة الدولة فالإرشاد الزراعى عليه توعية ومراقبة الزراع في استخدامهم للمبيدات والالتزام بفترات الرش المحددة ومنع نزول الخضروات والفاكهة إلي الأسواق قبل انقضاء فترة الأمان اللازمة لتحلل هذه المبيدات داخل المحاصيل. ويجب علي الإدارات المحلية منع رش الشوارع والعمل علي إزالة أسباب تكاثر الحشرات كوجود القمامة المتراكمة في الشوارع وإذا لزم الأمر للضرورة القصوى يجب الرش المركز في أضيق الحدود علي أماكن تركزها وليس في الهواء المفتوح بواسطة سيارات الرش التى يلجأ بعض الأطفال فى الأحياء الشعبية إلي الجري خلفها .

لعب الأطفال كمصدر للتعرض للكيماويات الخطرة:

تسخدم العديد من اللدائن البلاستيكية المحتوية علي الكثير من المواد غير المبلمرة وهي المكون الأساسى للبلاستيك المستخدم فى صناعة البزازات والماصات واللعب التى يلعب بها الأطفال من لحظات ولادتهم ولقد نبع من ذلك اهتمام بعض الشركات بانتاج البزازات ولعب الأطفال التي توضع في الفم والتى قد يضعها الطفل خطأ في فمه إلى انتاج البزازات الزجاجية التى لا تؤدى إلى دخول تركيزات ضئيلة جدا من هذه المواد فى جسم الطفل. حيث يؤدى دخول هذه المواد المشتقة من البترول إلى الضرر بخلايا الجهاز العصبى وما يتبع ذلك من مشاكل صحية واجتماعية للطفل نظرا لحركته الدؤوب وعدم التركيز والتحصيل المدرسى. وتعرف هذه اللعب والآنية التى بها تركيزات مرتفعة من هذه المواد برائحتها النافذة إذا ما تم الاقتراب منها وشمها وهو اختبار بسيط يمكن للآباء القيام به بسهولة . كما يجب اطعام الرضع بالبزازات الزجاجية خاصة حين وضع الغذاء الساخن ولا تستخدم البزازات البلاستيك إلا في حالة اطعام الطفل بالسوائل الباردة أو الفاترة السخونة. كما توجد الان المصاصات السيليكون (ذات لون أبيض شفاف) وهي لا تتحلل مثل المصاصات المطاطية العادية وبالتالى لا تعطى المواد

البلاستيكية السامة في لعاب الطفل.

ويتضح مما سبق اهمية الرضاعة الطبيعية للأطفال حيث تحميهم من كل هذه المواد الكيماوية الخطرة والمسببة لسمية الجهاز العصبي .

إضافة إلى ذلك تعتبر لعب الاطفال من المصادر الهامة للتعرض للاهداب المسببة للحساسية الصدرية الناشئة عن استنشاق الشعيرات المصنعة من الألياف الصناعية التي يكثر صناعة اللعب والدمى المغطاة بأقمشة وبرية محتوية عليها مما يزيد من معدلات اصابة الاطفال بأمراض الحساسية الصدرية والأزمات الربوية. ولذلك يجب اختيار الالعاب والدمى المغطاة بالأقمشة المنسوجة وتنظيف الاسرة باستمرار للحد من التعرض لهذه الأهداب كما يجب تعريض لعب الأطفال ومفروشات حجرة نومهم بصفة مستمرة إلي أشعة الشمس لما لها من مقدرة على قتل الجراثيم والكائنات الحية الضارة التى تسبب زيادة معدلات الإصابة بالأزمات الربوية والحساسية الصدرية .

وتعتبر البيئة الخارجية للمنزل مصدرا مستمرا لتلوث بيئته الداخلية خاصة في المناطق السكانية التي توجد بها ورش الصناعات الصغيرة التي يستخدم فيها المذيبات العضوية المتطايرة والتي قد يتعود علي شمها الاطفال مما يسبب لهم

الخمول وعدم التركيز بالإضافة إلى العديد من المشاكل الصحية في الكبر كالتعود على الادمان الكيماوي وسرطان الكبد في حالة التعرض لفترات طويلة لجرعات ضئيلة . كما تعتبر مصادر الاحتراق المتحركة والثابتة ايضا مصدرا للمواد الهيدروكربونية المسرطنة على المدى المتكرر والمؤثرة علي الجهاز العصبي للاطفال وقدرتهم الانجابية خاصة الفتيات.

تعرض الاطفال للموجات الكهرومغناطيسية:

يؤدي استخدام الحوامل لأجهزة التليفون النقال واللاسلكى خاصة فى فترة الحمل الأولي اثناء تكوين المخ والجهاز العصبى للطفل إلي تعرض هؤلاء الاطفال إلي مخاطر لا يعلم مدي خطورتها إلا الله . وهناك الأبحاث بين مؤيد ونافي لهذه الخطورة إلا أنه في المرحلة الهامة فلابد من التسلح بالأحوط وعدم استخدام التليفون النقال أو المحمول .

كما يجب ألا يسمح الأباء لأبنائهم تحت الخامسة عشر سنة من العمر باستخدام التليفون المحمول لخطورة التأثيرات الصحية على المخ وارتفاع احتمالات الاصابة بأمراض سرطان الدم والمخ فيما بعد إلي جانب التعرض إلى الإصابة بالاكتئاب والصداع المزمن وقلة الاستيعاب الدراسي نظرا لعدم التركيز.

الخلاصة والتوصيات :

- يقع علي الأباء مسئولية حماية أبنائهم من مخاطر التلوث التى ذكر البعض منها لأهميته وذلك بحسن اختيار مكان السكن والعمل على المطالبة بإزالة النشاطات السكانية الملوثة والضغط على اصحابها بتركيب اجهزة التحكم في التلوث للحد من تأثير انبعاثاتها الضارة بصحة اطفالهم خاصة وأن قانون البيئة يكفل لهم هذا الحق.
- لابد من الاهتمام بتغذية الاطفال جرعات من الكالسيوم والزنك للحد من تأثير المعادن الغريبة عن جسم الانسان مثل الرصاص والكادميم والزئبق التى قد يتعرضون لها أثناء نومهم من العديد من المصادر.
- على الأباء منع التدخين والعمل جاهدين على منع أبنائهم من التدخين فى سن مبكرة لمنع مخاطر التدخين على صحتهم عامة وصحتهم الانجابية خاصة. كما عليهم انتهاج دور ايجابى فى الضغط على المدخنين بمنع التدخين خاصة فى الأماكن المغلقة ووسائل المواصلات العامة وكل من قوانين البيئة والصحة تدعم هذا الدور.
- نظرا لأن مخاطر المهن لا تقتصر على العاملين فى

الصناعة فقط بل تمتد للعاملين فى قطاع الخدمات مثل الخدمات الصحية والعاملين فى الزراعة. لذلك تقع على الأباء مسئولية اتباع نظم السلامة والصحة المهنية أثناء أدائهم لأعمالهم حتى يمكن حماية ابنائهم من التشوهات الخلقية نتيجة تعرض الآباء للعديد من الكيماويات والمعادن الثقيلة حالة عملهم وعدم الالتزام بالحماية الشخصية في العمليات الصناعية والخدمية والانتاجية المختلفة.

- علي المجتمع الاهتمام ودعم الدور الذى تقوم به المرأة فى تعليم ابنائها أسس الحماية البيئية . ويعتبر دعم الرجل لهذا الدور من أهم السبل لضمان أطفال أصحاء قادرين على الانتاج فى صحة جيدة وغير معتلين ذهنيا وصحيا.
- على الأباء الحد من استخدام الكيماويات بكافة انواعها في المنزل والالتزام بالنظافة كأحد الوسائل الفعالة فى الحد من تلوث البيئة الداخلية للمنزل والمؤثرة على صحة الأطفال.

تلوث الغذاء قضية الساعة

الاستاذ الدكتور محمد فهمي صديق

أستاذ صحة الغذاء معهد التغذية

أولاً : أهم ملوثات الغذاء .

أ ـ التلوث الكيميائى .   ب ـ التلوث البيولوچى .

التلوث البيولوچى ويشمل :

بكتيريا ـ ڤيروسات ـ فطريات ـ جراثيم وسموم الكائنات الدقيقة .

التلوث الكيميائي ويشمل :

١ـ المعادن الثقيلة .   ٢ـ مضافات الأغذية .

٣– أوعية الطهي .   ٤– السموم الفطرية .

٥– المبيدات.   ٦– الأسمدة والمخصبات الزراعية.

٧– المنظفات.   ٨– بقايا العقاير البيطرية.

٩– المواد المشعة.

أ- التلوث الكيميائى:-

لا شك أن التلوث الكيميائي أصبح حاليا مشكلة تؤرق العلماء وصانعي القرار وعامة الناس علي السواء وصعوبة معالجته والتغلب عليه بالإضافة لأسباب أخري اقتصادية وثالثة اجتماعية ورابعة تقنية وغير ذلك.

وسوف نلقي الضوء علي بعض أنواع التلوث الكيميائي للغذاء .

١- المعادن الثقيلة:-

• الرصاص:-

يعتبر عادم السيارات من أهم مصادر الرصاص فى البيئة هذا بالإضافة إلى مصادر الرصاص الأخري بالنسبة للغذاء مثل اللحامات الموجودة في المعلبات ومواد التعبئة وكذلك بعض الصبغات وكيماويات الدهان وأنابيب المياه.

ولكن لأن ثلث المتناول من الرصاص بالنسبة للإنسان يصله عن طريق الأغذية المعلبة. والنسبة التي تمتص من هذه الكمية تبلغ حوالي ١٠ ٪ وتتراكم في جسم الإنسان البالغ وقد تصل هذه النسبة إلي ٤٠ ٪ في الأطفال (حيث أن نسبة التمثيل أعلي في الطفل) وتظهر التأثيرات السامة لعنصر الرصاص وأهمها الأنيميا أو فقر الدم واضطرابات الجهاز الهضمي وكذا الجهاز العصبي عندما تصل تركيزات الرصاص في الدم ٨٠-١٠٠ ميكروجرام لكل مليمتر. ويزداد التأثير الصارخ فى الأطفال عندما يكون هناك نقص في المتناول من الكالسيوم وقد بينت العديد من الدراسات أن الرصاص له دور كبير فى تكسير كرات الدم الحمراء وبالتالي الإصابة بالأنيميا وربما يفسر هذا ارتفاع نسبة الأنيميا بين

الأطفال في مصر في وجود غذاء قد يكون كاف ولكن مع زيادة التلوث بعنصر الرصاص.

ولذا فإنه ينصح بما يلى:-

١- الحد من مصادر التلوث بالرصاص فى البيئة ويعتمد أساسا على عدم استخدام البزين الذى يحتوى على نسبة عالية من الرصاص وكذا استخدام أنابيب للمياه تخلو من الرصاص .٢- استخدام الوسائل الكهربائية فى تصنيع معلبات الغذاء وعدم استخدام اللحامات التى تحتوي علي الرصاص

٣- الحرص عل تغذية الأطفال بأغذية غنية بالحديد والكالسيوم مثل الخضراوات والفاكهة والألبان .

٤- الفحص الدورى للأغذية والمياه للتأكد من أن محتواهما من الرصاص لا يتعدي الحدود المسموح بها في التشريعات الصحية الدولية.

٥- تحديد مواقع معينة للصناعات التى يكون الرصاص أحد أهم مخلفاتها بحيث تكون بعيدة عن أماكن التصنيع الغذائى.

٦- الفحص الدورى للعاملين فى الصناعات الكيماوية لمستوي الرصاص فى أجسامهم .

● **الكادميـــــــوم:-**

يوجـد الكادمـيـوم بصوزة طبـيـعـيـة في التـربة وعـادة مع عنصر الزنك ويمتص الكادميوم بواسطة النباتات والتي يزداد مكونها من المخصبات الزراعية الفوسفاتية وتعتبر صناعة الزنك مـصـدرا هامـا من مـصــادر التلوث بالكادمـيـوم وكــذا صناعـات الجلفنة وصناعـات الألوان والدهانات البـلاستـيك. ويمكن أن يصل الكـادمـيـوم إلى الإنسـان بجـانب الـغـذاءعن طريق الاستنشـاق أيضـا (٢٠ - ٣٠ مـيكروجـرام في اليـوم لمدخن ٢٠ سيجارة).

ويتـراكم الكادمـيو م في الكلي والكبد ويتمـيز بفـترة حـياة طويلة ومن أهم آثاره الصحية هو تأثيره على الكلى حتـي أن البـعض يرجع حـالات الفشل الكلوي أساسـا إلي هذا العنصـر ومدي انتشاره في البيئة المحيطة بالإنسان . وفي الخمسينات حـدثت حـالات تسـمم من الأرز في اليـابان نتـيـجـة تلوثه بمستويات عالية من الكادميوم وأطلق علي المرض «ايتايا»

وفي هذا المجال يوصى بما يلى:-

١- عـدم استـخـدام الكادميوم فى مـادة الطلاء التـى تلامس الغذاء فى المعلبات.

٢- الحــرص على عــدم تلوث الأغــذية بالأتـربة ومـيــاه المجارى.

٣- عدم صرف مخلفات الصناعات التى يدخل فيها الكادميوم فى مياه الأنهار أو البحيرات المغلقة

٤- عدم استخدام مياه الصرف الصحى فى رى النباتات الغذائية.

٥- دراسة تركيز المعادن فى المياه المستخدمة في التصنيع الغذائى

٦- دراسة نوعية وتركيز العنصر فى المصادر الغذائية الخام قبل التصنيع.

٧- إجراء التصنيع الغذائى وإعداد وتقديم الغذاء للاستهلاك تحت الاشتراطات الصحية لمنع حدوث أي تلوث معدنى للغذاء من أي مصدر.

٢- مضافات الأغذية:-

أ- مكسبات الطعم والرائحة:-

ينتشر في مصر استخدام المركبات الصناعية مثل ايثيل الفانيلين والذي يعطي رائحة الفانيليا ومركب بأي ببرونيل ايزوبيرات الذي يعطي رائحة الفواكه خاصة الفراولة وغيرها من المواد المختلفة صناعيا . هذه المواد بالطبع تستخدم فى العديد من الأغذية (البسكويت- الشيكولاتة - الحلوي - منتجات الخبز) خاصة التي يقبل عليها الأطفال.

ومن هذه المواد أيضا مادة جلوتومات أحادي الصوديوم

والتي زاد استـهـلاكـهـا في مـصـر الآن حـيث تدخل كـمكون رئيسى في شوربة الدجاج والتي يقبل علي استخدامها كثير من ربات البيـوت أيضـا مـادة المالتـول والتي تسـتـخـدم في تحسين طعم المشروبات والمربات والحلويات، الإسـراف في استـهـلاك الجلوتومـات يسبب أعـراضـا مـرضـيـة (نوع من الحساسية) ويطلق عليها مرض المطاعم الصينية هذا بالإضافة إلي تأثير المادة على الجهاز العصبى وخلايا المخ وبعض الأنشطة الأنزيمية فى الجسم .

ب- مكسبات اللون :

مكسبات الألوان بعضها من مصادر طبيعية وأخري من مصادر صناعية

ومن الألوان الطبيعية:-

١- ألوان طبيعية صفراء إلي برتقالى مثل الكاروتين بأنواعه المختلفة والتي تستخلص من الجزر وقشور البرتقال .

٢- ألوان حمراء مثل الأنثوسيانين من قشور العنب الأحمر والكركديه والبنجر والفلفل الأحمر .

٣- ألوان خضراء مثل الكلوروفيل والكلوروفيللين وهذه تستخلص من الخضر المتاحة وبأنوعها المختلفة.

والألوان الطبيعية تستخدم فى مصر وكثير من الحلويات تحتوى على لون الكلوروفيل الأخضر وأيضا الأناتو الأصفر

البـرتقـالـي ولكن المشكلة هنا بالنسـبـة للصناعـة من الألوان الطبيعية أقل ثباتا وأغلي في السعر من تلك الصناعية .

أما بالنسبـة للألوان الصناعية فإن المسموح به علـي مستوي العالم لايزيد عن عشر ألوان وهي تقريبا المصرح باستخدامها في مصر وهذه تستخدم بالعديد من الأغذية وخاصة حلوى الأطفال والألوان الصناعية المسموح باستخدامها منها الأصفر والبرتقالي والأحمر والأخضر والأزرق والأسود وكذلك الأبيض.

ولما كـانت هذه الألوان المسمـوح باستـخدامـها تخـضع لضوابط معينة من قبل الجهات العلمية الدولية حيث تقوم بوضع حد مقبول للاستهلاك اليومي لكل منها بعد عمليات التقييم المستمر لها لذا يجب أن يكون لها تركيزات معينة في الأغذية التي تضاف إليها وذلك وفقا للنمط الاستهلاكي ولكن الوضع الآن فى مصـر كمـا هو متـاح من بيـانات المعـامل المركزية لوزارة الصحة يبين أن الأغذية التى تستخدم فيها الألوان الصناعية (وهي التى تعتبر أكثر الأغذية استهلاكا بالنسبة للأطفال) تخضع للفحص الكيفي فقط وليس الكمي (بمعني يكشف عن ماهية اللون فقط وليس تركيزه).

وبالإضافة إلي ذلك فإنه إذا كانت قائمة الألوان المسموح باستخدامها في مصر تشمل الأزرق والأسود فاعتقد أنه مادام

هناك اتجاه الآن علي المستوي العالمي للإقلال من عدد الألوان الصناعية المصرح باستخدامها لذا فإنه يكون مناسبا جدا أن نقوم بحذف هذه الألوان من القائمة المصرية ويكتفي باللون الأصفر والأحمر والأخضر كإجراء لتحجيم المشكلة ومضارها وكذلك يتم الاختيار من هذه الألوان الثلاثة حسب درجة أمنها (أعلاها فى حد الاستهلاك الكيفي هو أكثر أمنا) .

عموما نحن هنا في مصر يجب علينا دراسة دقيقة لموضوع المواد المضافة وعلي ضوء اعتبارات لا يدخل فيها وفرة الإنتاج وتنوعه ولا يدخل فيها مشاكل الاختيار التي يواجهها المستهلك في الخارج ولكن تأخذ في الاعتبارات خصائص السوق المحلي ، الإنتاج والعادات والمستوي الصحي والغذائي بوجه عام.

ويمكن فى هذا المجال أن نوصى بما يلى :-

١- الاعتدال فى تناول الأغذية المضاف إليها مواد حافظة (الفاكهة المجففة - المشروبات السكرية - منتجات اللحوم مثل اللانشون - البسطرمة - السجق)

٢- البعد عن الأغذية المضاف إليها ألوان صناعية وخاصة الحلوى التى يقبل عليها الأطفال.

٣- الاتجاه إلي استهلاك كل ما هو طبيعى ولا يحتوي علي أية مواد مضافة

٣- أوعيــة الطهــي :-

المستخدم حاليا فن أوعية اطهي هو المصنوع من الصلب الذي لا يصدأ أو الألومنيوم أو التيفال والنحاس وغيرها وإذا كانت الحاجة تستلزم وجود بعض القطع المصنعة من الصلب الذى لا يصدأ أو التيفال إلا أن أوعية الطهي التى توصف بأنها الأكثر إستخداما وشيوعا فى مصر مصنوعة من الألومنيوم ولذا فالتساؤل المطروح الآن هل يشكل الطهي فى أوعية الألومنيوم أو استخدام رقائقه ضررا على الصحة العامة ؟ للإجابة علي هذا السؤال فإنه يجب أن نوضح أولا أن أسطح الألومنيوم تتعامل مع المحاليل الملحية أو الحمضية وأيضا إلى حد ما مع المحاليل المتعادلة .

وحيث أن الكثير من الأغذية لها هذه الخواص الكيميائية خاصة الأغذية المطهية المحتوية علي صلصة الطماطم لذا نتوقع أن هذه الأغذية عندما تلامس الألومنيوم ممكن أن تعمل على إذابته ويكون ذلك واضحا بالنسبة للأغذية السائلة وفي حالة زيادة السطح الملامس للغذاء (استخدام أوعية كبيرة ومملوءة بالغذاء)في هذه الحالة يزيد تلوث الغذاء بالألومنيوم.

وقد بينت بعض الدراسات أن وصول الألومنيوم من مادة الوعاء إلي الغذاء يزداد مع ارتفاع درجة الحرارة وكذا طول فترة تخزين الغذاء في الوعاء .

وبالنسبة للمشاكل الصحية التى تنتج عن تلوث الغذاء بالألومنيوم

بمستويات عالية أوضحت الدراسات أن أملاح الألومنيوم تسبب مشاكل صحية لهؤلاء الذين يعانون من أمراض الكلي فعدم القدرة علي إخراج الألومنيوم سوف يؤدي إلي ارتفاع معدلاته في الدم وفي هذه الحالة سوف يتداخل مع تمثيل الكالسيوم وأيضا الفوسفور وقد يؤدي هذا إلي تأثير وظائف المخ وأيضا تكوين العظام (ولذا فالأطفال أكثر تأثيرا بالتلوث بالألومنيوم) بالإضافة لبعض الحالات المرضية.

ويمكن أن نتفادي المشاكل الصحية تلك والناتجة عن زيادة التلوث بعنصر الألومنيوم بتقليل ونقص درجة حرارة الحفظ وفترات تلامس الغذاء مع الوعاء وخفض درجة حرارة الحفظ(فترات تخزين قصيرة وعند درجات حارة منخفضة أيضا) استخدام رقائق الألومنيوم ذات الاستخدام الواحد قد لا يسبب مشكلة بالطبع على العكس من استخدام أوعية ألومنيوم لحفظ الأغذية السائلة وبالأخص تلك الحمضية عند درجة حرارة الغرفة لمدة طويلة والذي يؤدي إلى زيادة هجرة الألومنيوم وبالتالي ارتفاع محتوي الغذاء منه.

من كل ما تقدم فإنه يمكن القول أن تخزين الغذاء في وعاء الألومنيوم لمدة ٢٤ ساعة عند درجة حرارة الغرفة يمثل حد الأمان وعلي هذا فإنه قد يكون آمنا تماما أن نرجع إلي ما كان يستخدمه قدماء المصريين في الطهي وحفظ الطعام ألا وهي أوعية الخزف والصيني والزجاج.

الحالة الغذائية للأطفال فى مصر

الدكتورة شفيقة صالح ناصر

أستاذ الصحة العامة كلية طب القاهرة

أصدر السيد الرئيس الوثيقة العشرية لحقوق الطفل المصري عام ٨٩، وتعتبر بمثابة دستور ينشد بناء وحماية أطفال مصر، صحيا وتعليميا وثقافيا واجتماعيا وأمنيا

وفي عام ٢٠٠٠ أصدر السيد الرئيس وثيقة الطفل الثانية وأعلن عن العقد الثاني لحماية ورعاية الطفل حيث يقول«أن الانفاق في مجال الطفولة هو خير استثمار نستطيع أن نحققه لمستقبل وطننا» وقد إنخفض معدل وفيات الأطفال خلال العقد الأول ليصل إلي أقل من ٥٠ لكل ألف مولود حي، ونأمل أن يستمر الانخفاض ليس فقط للوفيات وانما أيضا للمرض ، ونأمل في أن يرتفع المستوي الصحي والغذائي والثقافي بتحسين نوعية الحياة للأسر المصرية وللطفل المصري، وأن تنخفض معدلات الإصابة بالإعاقة وبالأمراض الأخري وبسوء التغذية لينعم أطفال مصر بالصحة والسلامة ويكونوا بداية صالحة لجيل قوي سليم.

الحالة الصحية الغذائية للطفل المصرى:-

يشكل سوء التغذية مشكلة قومية بالنسبة للأطفال في مصر،

حيث يعتبر عاملا رئيسيا ليس فقط وراء مشكلات النمو والقياسات الجسمية وإنما أيضا يؤثر في قدرة الطفل علي التكيف والتعلم والنمو العقلي، وكذلك يؤثر علي مناعة الجسم وقدرة الطفل علي مقاومة الأمراض، وبذلك لا تكمن المشكلة فقط في نسبة الأمراض أو في وفيات الأطفال وإنما تكون عاملا مساعدا في انتشار أمراض مثل الإسهال والتهابات الجهاز التنفسي، ويكون الطفل المصاب بسوء التغذية أكثر عرضة من غيره من الأطفال في المعاناة من مضاعفات هذه الأمراض أو الوفاة بسببها .

وقد أظهرت الداسات الميدانية التى أجريت عام١٩٩٥ ونشرت فى تقرير عن السكان والحالة الصحية عام ١٩٩٨ (مهران وأخرون ١٩٩٨)وشملت ٩٧٦٦ طفلا تحت سن الخامسة ، لقياس الحالة التغذوية للأطفال، وبعد قياس الطول والوزن بالنسبة للعمر، مقارنة بأوزان وأطوال قياسية اتفق عليها وتنصح بها منظمة الصحة العالمية (WHO 1995)

فإذا كان هناك نقص في الطول بالنسبة للعمر فإن ذلك يدل علي قصر القامة أو ما يسمي بالتقزم والذي يدل علي حدوث سوء تغذية علي مدي فترة طويلة من الزمن . الوزن بالنسبة للعمر إذا قل عن المعدل يدل على قلة الوزن ويشير إلى ظروف صحية وغذائية حادة. أثبتت الدراسة أن ٣٠٪ من

الأطفـال الذين تمت دراسـتـهم وعـمـرهم أقل من ٥ سنوات، يعانون من قصر القامة أو التقزم وكان ١٢ ٪ من أطفال العينة يعانون من قلة الوزن UNDER WAIGH كذلك كان هناك ٥ ٪ من الأطـفـال يعـانون من نقص في الطول والوزن مـعـا . WASTING

تدل هذه الدراسة علي أن الأطفال يبدأون حياتهم في وزن وطول يماثل أو يرتفع عن المعـدل الدولي ثم يبدأ الانـخـفـاض حتي يكون أسوأ ما يمكن قرابة انتهاء السنة الثانية من العمر، ويتحسن الوضع بالنسبة للطفل قليلا بعد ذلك.

عندما حللت هذه النتائج تبعا لمناطق الإقامة ريف وحضر، وللأعمار ٦-٢٣ شهر و٢٤ شهر فأكثر.

اثبتت هذه الدراسة أن قصر قـامـة الأطفال كـانت أقل في المدن عنـهـا في الريف (٢٣ ٪ و٤٣ ٪) وكـانت الفـروق أوضح في صعيد مصر مقارنة بشمال مصر.

عندما حللت النتائج بناء علي مؤشرات اجتماعية وبيئية وجد أن عدم وجود كهرباء وعدم وجود مياه PIPED WA-TERكـانت من أهم العـوامل المؤثرة في حـدوث التـقـزم، بخلاف العوامل الأخري مثل عدم وجود أدوات في المنزل تم تحـديدها، ورعـاية الأم أثناء الحمل والولادة، والمبـاعـدة بين الولادات، ونوع المرحاض ونوع أرض المسكن.

لذلك كان هناك ضرورة للاهتمام بتحسين الحالة الغذائية للأطفال، وهناك عدة اجراءات مثبت فعاليتها في تحسين الحالة الغذائية وأهمها:

١- الاهتمام بالرضاعة الطبيعية، هناك برنامج متكامل في مصر لنشر الرضاعة الطبيعية ودعمها من خلال التدريب الملائم لمقدمي الخدمة، ومن خلال التثقيف أثناء الحمل وعمل النشرة القومية للرضاعة الطبيعية. ويعتبر الاعتماد كليا علي لبن الأم في الستة أشهر الأولى من العمر من المبادىء الأساسية قبل البدأ في ادخال أغذية خارجية.

٢- الاهتمام بالتغذية السليمة في مرحلة الفطام أي الأغذية المكملة للبن الأم من عمر ٦- ٢٤ شهر وتوصيل المعلومة السليمة للأم، ومتابعة وزن الأطفال وقياسهم ورعايتهم هذه الفترة.

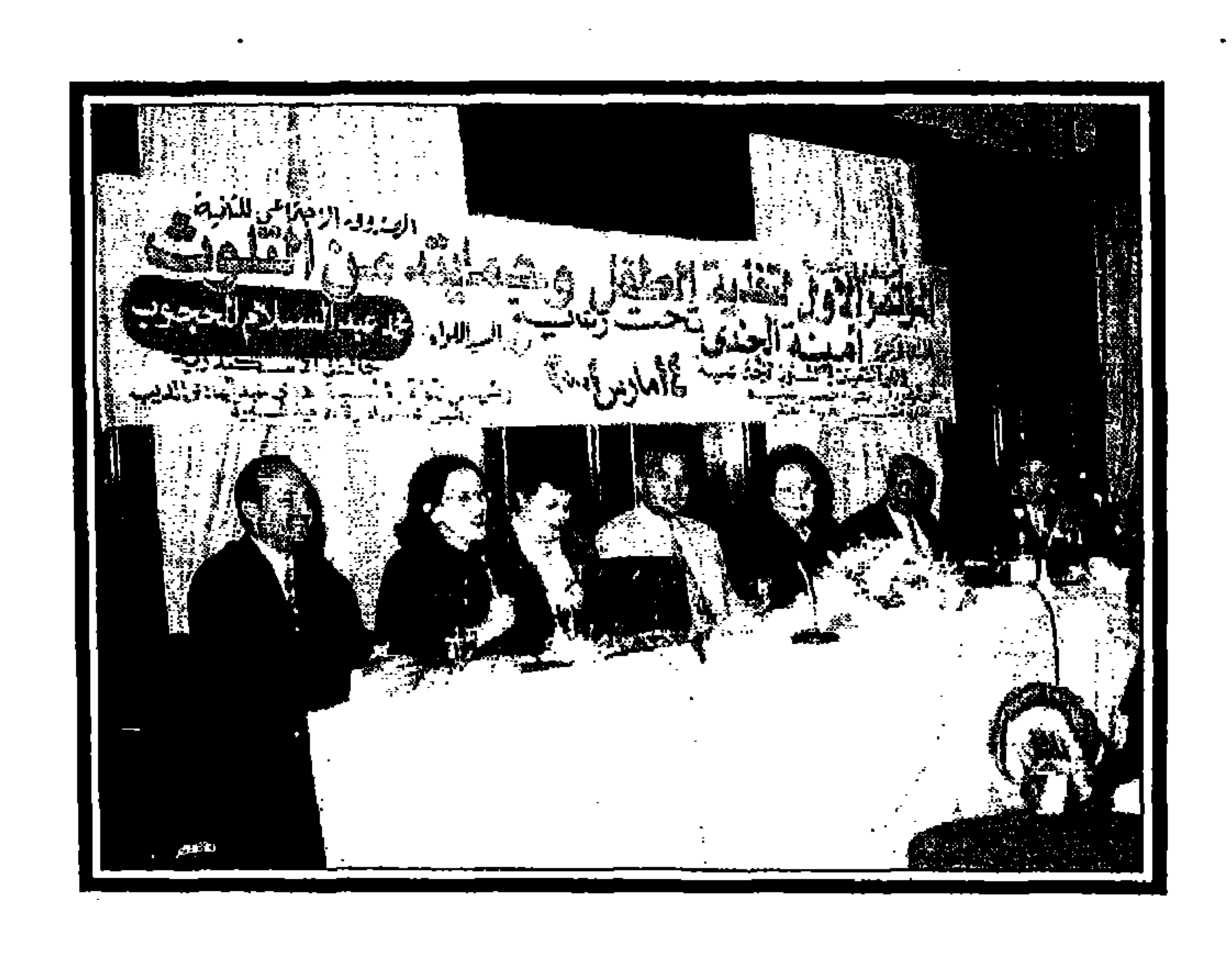
٣- الاهتمام بالأغذية الغنية بالحديد ومكافحة الانيميا ويبدأ ذلك منذ مرحلة ما قبل الزواج ثم مرحلة الحمل وإعطاء المعلومة المناسبة على الأغذية الغنية بالحديد «خضروات وفواكه ولحوم بخلاف العقاقير/ وأحيانا في تغذية الخبز بالحديد.

٤- الاهتمام بنقص فيتامين أ، وفي مصر برنامج لمكافحة

العمى ومكافحة نقص فيتامين أ، وتعطى السيدة الحامل ١٠٠ ألف وحدة ثم يعطى الطفل ١٠٠ ألف وحدة أخرى.

٥- إضافة اليود إلى ملح الطعام وعلاج نقص اليود فى المناطق التى تعانى من مظاهر نقص اليود.

٦- الاهتمام بالظروف الاقتصادية والمعيشية والتعليمية والتى تؤدى إلي الفقر بكافة أوجهه وخاصة فى المناطق الأكثر تضررا فى ريف مصر وخاصة فى الصعيد.



توصـيات المؤتمــــر

بناء على :-

- ما جاء بالوثيقة العشرية لحقوق الطفل المصري الصادرة من السيد / رئيس الجمهورية عام ١٩٩٨ والتي تعد دستورا ينشد بناء وحماية أطفال مصر .
- وما جاء في الإصدار الثاني لوثيقة الطفل والتي تنص علي أن الانفاق في مجال الطفولة هو خير استثمار نستطيع أن نحققه لهذه الأمة.
- وعلى ما جاء بتوصيات اللجان الفرعية للمؤتمر بناء على النتائج الإيجابية لمشروع تغذية الطفل وحمايته من التلوث الذي نفذ بجمعية المبرة بالإسكندرية بتمويل من الصندوق الاجتماعي.
- وعلي الدراسات والأبحاث التي قدمت من الأساتذة المتخصصين في مجال التغذية في مصر والمشمولة بالإحصائيات والبيانات التي تشير إلي مدي خطورة ما يعانيه أطفالنا من مشاكل سوء التغذية.

قد وافق المشتركون فى المؤتمر على التوصيات التالية:

١- أن تكون تغذية الطفل هدفا قوميا تعمل كافة الجهات الحكومية والأهلية على تحقيقه وأن تدرج تكلفة برامج تغذية الطفل ضمن موازنة الدولة السنوية.

٢- التوسع فى تطبيق برنامج تغذية أطفال الحضانات ورياض الأطفال والذى طبق بنجاح فى هذا المشروع ليشمل أطفال الحضانات على مستوى الإسكندرية وبحث إمكانية تطبيقه فى المحافظات الأخرى.

٣- إنشاء صندوق تخصص حصيلته لتغذية أطفال الحضانات ورياض الأطفال تكون مصادر تمويله، مساهمات رجال الأعمال، المنظمات الدولية إلي جانب ما تخصصه الدولة لهذا الصندوق.

٤- تشجيع الجمعيات الأهلية التى تعمل فى مجال رعاية الطفولة من خلال دور الحضانات على أن تتبنى برنامج لتغذية أطفال الحضانات يلبى احتيجاتهم التغذوية خلال فترة تواجدهم بدور الحضانات.

٥- ضرورة دعم الأبحاث العلمية المركزة على التغيرات الحادثة فى صحة الأطفال نتيجة لسوء التغذية وتعرض الأطفال للملوثات البيئية عن طريق الغذاء والهواء والماء المتمثلة فى المواد الكيماوية والهرمونات ومتبقيات المبيدات والكيماويات الزراعية.

٦- التأكيد على دور وسائل الإعلام فى نشر الوعى التغذوي بين الأمهات مع التركيز على احتياجات الطفل الغذائية وكيفية حمايته من التلوث البيئي الضار بصحته خلال مراحل النمو السريع فى فترة الطفولة والسن قبل الدراسي.

٧- التأكيد علي دور الأباء فى حماية ابنائهم مستقبلا من خلال منع التدخين للأطفال والشباب والحد من تعرضهم لمصادر التلوث المختلفة للحد من التأثيرات الضارة على الأجنة والأطفال حديثى الولادة.

٨- ضرورة احتواء المناهج الخاصة بدور الحضانة ورياض الأطفال على وحدات تعليمية أو موضوعات أو خبرات أو أنشطة تهدف إلي تنمية الوعى الصحى والغذائى السليم وغرس السلوكيات والقيم الصحية والتغذية السليمة لدى الأطفال.

تفعيل التوصيات :

أولا : نؤكد على دور إدارة الأسرة والطفولة بوزارة الشئون الاجتماعية في نشر مشروع تغذية الطفل وحمايته من التلوث والتوصيات المصاحبة للمؤتمر والأبحاث المقدمة على جميع حضانات ودور رياض الأطفال في الجمهورية والعمل علي تنفيذه علي نطاق واسع.

ثانيا: نؤكد علي دور وسائل الإعلام ليس في مجرد نشر الوعي التغذوي بين الأباء والأمهات ولكن ترشيد الإعلانات عن الأغذية المحتوية علي هذه الملوثات (المواد الحافظة والملونة والمكسبة للطعم أوالرائحة) وإذا كان لابد من الإعلان فينشر معه حد الأمان من حيث الكمية المتناولة والفاصل الزمني بين الوجبة والأخري من هذه الأطعمة لتلافي الآثار الضارة.

ثالثا: نؤكد علي ضرورة مراعاة اماكن الصناعات التي يكون من مخلفاتها عناصر ضارة بصحة الإنسان كالرصاص فتكون بعيدة عن المساكن والمدارس والحضانات والحدائق والمتنزهات وهذه مسئولية أجهزة الحكم المحلي (المحافظات والأحياء)

رابعا: نؤكد علي ضرورة تغيير مفهومنا عن الحضانات ورياض الأطفال أنها ليست دور إيواء ولكنها دور رعاية متكاملة ومنها التغذية السليمة للطفل كذلك تغيير مفهومنا عن المدارس أنها ليست دور تلقين ولكنها دور توعية ومنها التوعية الصحية السليمة للغذاء الصحي وللملوثات الضارة بالبيئة والغذاء والصحة معا فعلى هذه الدور أن تأخذ دورها الصحيح

ثالثا: مؤتمر خطورة ملح السياحات

تحت رعاية السيد اللواء محمد عبد السلام المحجوب محافظ الإسكندرية وبرئاسة الاستاذ الدكتور أحمد البصيلي نقيب العلميين بالإسكندرية عقد مؤتمر ملح السياحات يوم الخميس ١٥/٣/٢٠٠١ والذي اقتصر على جلسة واحدة موسعة اشترك فيها مجموعة من العلماء والباحثين وممثلين عن المعهد العالي للصحة العامة وقسم الطب الشرعي السموم بكلية طب الأسكندرية ووزارتي التموين والصحة بالإسكندرية وكان برنامج المؤتمر بعد الافتتاح وتلاوة أيات من القرآن الكريم كالآتى:

- كلمة الاستاذ الدكتور / أحمد البصيلي نقيب العلميين ورئيس المؤتمر
- كلمة الاستاذ الدكتور /أحمد حسنين حشاد الأمين العام لنقابة العلميين
- كلمة اللاستاذ الدكتور / ابراهيم طه عبد الدايم المستشار التكنولوجي لشركة النصر للملاحات
- كلمة الاستاذ الدكتور /عاطف دردير رئيس شعبة الجيولوجيا بالنقابة العامة

- كلمة الاستاذ الدكتور / محمد إبراهيم النجار رئيس قسم الطب الشرعي والسموم بكلية الطب
- كلمة الدكتورة / رجاء الجزار الأستاذة بالمعهد العالي للصحة العامة
- كلمة الدكتور/ حسن أبو زيد وكيل وزارة الصحة بالإسكندرية وألقاها نيابة عن سيادته السيد الاستاذ/ فاروق عبد العزيز مراقب أول الأغذية بصحة الاسكندرية
- كلمة السيد العميد / ممدوح احمد حسن مدير ادارة مباحث التموين بالاسكندرية
- كلمة الاستاذ / فاروق حسن محمد وكيل وزارة التموين بالاسكندرية
- توصيات المؤتمر وألقاها الجيولوجي / أشرف حمدي الأمين العام للنقابة بالأسكندرية ومقرر المؤتمر

ويرجع الفضل لشركة النصر للملاحات بالتعاون مع نقابة المهن العلمية بالاسكندرية فى التمويل والإعداد للمؤتمر وسوف نعرض لأهم ثلاث بحوث في هذا المؤتمر

الأول بحث الكيميائي ابراهيم عبد الدايم والثاني بحث الاستاذ الدكتور / عاطف دردير والثالث بحث المكتب العلمي للأبحاث والدراسات بنقابة العلميين لثرائهم بالمادة العلمية والفائدة الاقتصادية والصحية .

السياحات والتلوث البيئي وتكنولوجيا صناعة الملح بمصر

الكيميائي ابراهيم عبد الدايم

مدير عام قطاع البحوث والتطوير بشركة النصر للملاحات

أولا :أهمية ملح الطعام

ملح الطعام ضروري لغذاء الكائنات الحية، وعلي رأسها الإنسان، علاوة علي كونه مادة أولية هامة في الصناعة إذ يدخل في حوالي ١٤٠٠٠ عملية صناعية مختلفة تعتمد عليه بصورة مباشرة أو غير مباشرة وبمواصفات محددة تصلح لكل نوع من هذه العمليات الصناعية.

ملح الطعام هو المعدن الوحيد الذى يدخل في غذاء الإنسان مباشرة دون حاجة إلي تجزئته باللعاب أو العصارات الهاضمة إلي عناصره الأولية المكونة من عنصر فعال (صوديوم) وغاز سام (الكلور) وترجع أهمية ملح الطعام إلي كونه :-

١- مادة حيوية للإنسان :

يحتاج الجسم إلى ما يقرب من ٢٠ جرام ملح طعام يوميا لأحداث توازن المحاليل اللازمة لأجهزة الجسم كي تؤدي وظائفها الحيوية.

٢- خامة أساسية فى الصناعة:

لا توجد صناعة فى مصر لا يستخدم فيها ملح الطعام سواء كمادة رئيسية أو كمادة وسيطة بصورة مباشرة أو غير مباشرة

كما يعتمد التطور الصناعي علي مدي توافر تلك السلعة بمواصفات محددة تؤمن جودة كل من المنتج الصناعي والمعدات نفسها التي تقوم بالتصنيع لهذه المنتجات .

لأهمية ملح الطعام فقد جعل الله سبحانه وتعالي له مصادر لا تنضب أبداً علي رأسها مياه البحار والمحيطات والتي تحتوي علي نسبة ٣,٥ ٪ بالوزن من الأملاح المختلفة منها ٢,٧ ٪ بالوزن ملح الطعام.

ولذلك فقد قامت الدولة بإصدار القوانين والتشريعات المنظمة لإنتاج وتداول هذا الملح - كما حددت له صفات طبيعية وكيميائية وبيولوجية لكل استخدام بما يخدم خطة الدولة في التطوير والتنمية الصناعية والصحية.

ثانيا :تعريف الملاحة والسياحة :

• **فالملاحة** يكون المصدر الرئيسى لاستخراج ملح الطعام هو مياه البحر ولما كانت مياه البحر تحتوي علي عديد من الأملاح الأخري فقد تم تصميم إنشاء أي ملاحة في العالم بأن تقسم المسطحات المائية إلي ثلاث مجموعات من الأحواض المتعاقبة في التركيز لكل مرحلة من هذه المراحل الثلاث والمعروفة بمراحل (التركيز / التبلور/ المحلول المر) وذلك لفصل محتويات مياه البحر من الأملاح وفصل كلوريد الصوديوم ملح الطعامفي مراحل التبلور (أحواض التبلور) في

قطفة ذات نقاوة محددة كمرحلة أولي تعرف بالملح الخام تصلح لإجراء عمليات المعالجة والتنقية الأولية بعد ذلك عليها لإنتاج الملح القابل للتداول كملح صناعي وبعد المعالجة والتنقية الثانية ثم التجفيف والتعقيم للتداول كملح للصناعات الغذائية .

ويتم تقسيم تلك المسطحات بنسب تتمشي وحجم المحاليل المتداولة في كل مرحلة ومعدلات البخر ومعدلات الترسيب للأملاح في كل مرحلة علي حدة ومن المعروف علميا وتكنولوجيا أن كل طن من الملح الخام يحتاج إلي:

٦٥ م ٣ مياه البحر

٦٢م ٢ من المسطحات المائية مقسمة إلي أحواض تركيز وتبلور ومحلول مر بنسبة ١٠ :١ :٠,٣

• **أما السياحة** فهي عبارة عن منخفض من الأرض تلاصق الأراضي الزراعية أو الصناعية أو حتى شاطيء البحر والبحيرات تتجمع فيه مياه الرشح أو مياه البحر أو الصرف الزراعى بما يحتويه من أسمدة ومبيدات وأملاح ضارة بالصحة وخاصة المعادن الثقيلة حيث يتم التعامل مع المنخفض كوحدة واحدة دون تواجد أي تقاسيم تحدد مراحل تركيز وتبلور ومحلول مر إذ تعتمد علي بخر ما تجمع بالمنخفض فى فصل الصيف ليترك طبقة بيضاء مكونة قشرة

ملحية المذاق وتحتوي علي عناصر وأملاح مخالفة تماما لملح الطعام وممثلة لمكونات المحلول المتجمع بالمنخفض بكامل تركيبه دون عمليات لفصل الأملاح الضارة عن ملح الطعام .

ثالثا: صناعة الملح

الملح صناعة وليس فهلوة أو عشوائية فيجري انتاج ملح الطعام من مياه البحر بالاعتماد علي إطلاق جزيئات من المحلول عند السطح علي هيئة بخار تاركة الأملاح الذائبة فيه بالبخر الشمسي وبهذا يقل حجم السائل الملحي وبالتالي تزداد درجة تركيزية الأملاح به واستغلال الطاقة الشمسية والمتابعة الدقيقة لتركيزية المحلول بكل من أحواض التركيز والتبلور والصرف وتستغل هذه الظاهرة الكيميائية الطبيعية في فصل الأملاح عند تركيزات محددة لكل نوع من هذه الأملاح إذ يفصل أولا أملاح الكالسيوم في أحواض التركيز ذات الأربع مراحل من التركيزية ثم ملح الطعام في أحواض التبلور ثم أملاح الماغنيسيوم في أحواض الصرف للمحلول المتبقي بعد انفصال ملح الطعام والذي يعرف باسم المحلول المر لإحتوائه على كبريتات الماغنيسيوم.

ونظرا لأن هذا الملح المترسب في أحواض التبلور هو ملح خام لا يصلح للاستهلاك الصناعي أو الأدمى لذلك فإنه تجرى له عمليات رفع جودة بالمعالجة بالغسيل الأولى داخل

حلزونات دوارة ويهدف الغسيل إلى إزالة الشوائب الغير قابلة للذوبان في الماء ويتم التخلص من الرطوبة الزائدة ميكانيكيا حتى تصل نسبة الرطوبة به إلى حوالى ٥ ٪ بالوزن ونقاوته من ٩٨ ٪ إلى ٩٨,٥ ٪ بالوزن كلوريد صوديوم وبذلك يصلح هذا النوع من الملح المغسول للاستهلاك في الصناعات والاستخدام الأدمى، ثم تتم معالجة هذا النوع من الملح مرة أخري فى وحدات التكرير والتجفيف والتعقيم للحصول علي الملح المخصص للاستهلاك الأدمى بعد التخلص من معظم الشوائب وأى نوع من البكتيريا وبذلك تصل درجة نقاوته ما بين ٩٨,٥ ٪ إلى ٩٩,٥ ٪بالوزن كلوريد الصوديوم ونسبة الرطوبة ١ ٪ بالوزن ثم يضاف إلي الأصناف الفاخرة من الملح المكرر حوالي ١ ٪ بالوزن من كربونات الماغنيسيوم كمادة محسنة لتساعد على سهولة انسكابه وعدم تحجره كما يتم إضافة عنصر اليود أثناء عمليات التكرير للحصول علي الملح المؤيدن.

ويتم استخدام الملح المكرر المعقم بعد ذلك في تصنيع أنواع الملح المحسن بالإضافات كاليود والفلورين واللايت ومنضج اللحوم «بابين»والبصل والثوم والأعشاب «المشهيات» وذلك طبقا للمواصفات العالمية المحددة لكل نوع وفقا لتراخيص وزارة الصحة المستخرجة من معهد التغذية وبهذه الطريقة

تنتج شركة النصر للملاحات كافة نوعيات ملح الطعام اللازمة لجميع الأغراض وبالمستوي العالمى وبالمواصفات القياسية الفنية والصحية المحددة لكل غرض بعينه

وهذه المراحل السابق ذكرها لا تتوافر في ملح السياحات حتي ولو كانت تستخدم مياه البحر في ترسيب الملح إذ أنه لا يتم فصل الشوائب السابق ذكرها بل ينتج الملح محتويا علي جميع تلك الشوائب بكاملها في السياحة لعدم وجود مراحل لفصل تلك الشوائب أثناء جفاف المحلول بالبخر بما يحتويه من مكونات شاملة لهذا المحلول ولا تتم أية طرق للمعالجة أو التنقية أو التعقيم أو التكرير أو الرقابة .

رابعا: نشاط شركة النصر للملاحات

فوق أرض مصر التى قدمت للعالم أقدم الحضارات كانت صناعة الملح منذ ما يزيد على ٥٠٠٠ سنة تقريبا .. ومن هنا فإن مصر هي أقدم دول العالم المنظمة للملح والمنظمة لتجارته ومع كل هذا الرسوخ لصناعة الملح فوق أرض مصر إلا أن الانطلاق إلي تطويرها وتنميتها كان مع ميلاد شركة الملح المنتجة بحوض البحر المتوسط والشرق الأوسط وإفريقيا والمصدرة الوحيدة للملح بمصر إلى العالم الخارجى.. ولقد استطاعت «النصر للملاحات » بجهودها الرائدة وبطاقتها الخلاقة أن تبقى فى المقدمة فاستحقت تقدير الدولة في عيد

الانتاج وفازت بدرع الانتاج فكان حصاد عمل وعرق وتتويجا لجهد مضن ... ووسام شرف يفخز به جميع العاملين بالنصر للملاحات.

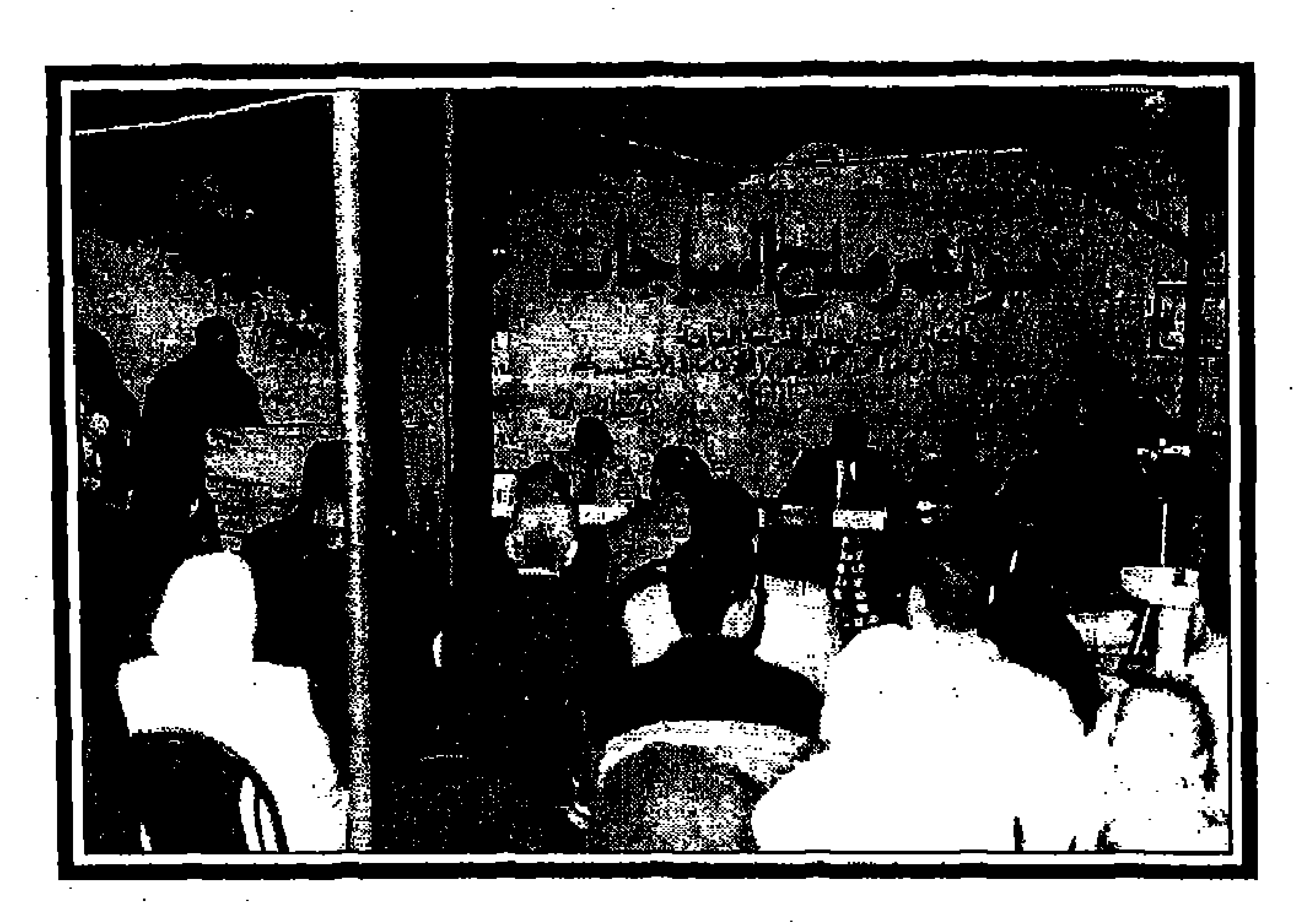
وما تقدمه وسوف تقدمه «النصر للملاحات» يستحق كل تقدير فهي تعمل من أجل كل الناس .. فمن منا يعيش دون ملح؟ .. انهــا ذرات لؤلؤية تدخل كل بيت وتشــارك ١٨٠ صناعة ... ولهذا حرصت قيادات «النصر للملاحات» علي رسم سياسة استراجية قوامها التخطيط والتنسيق بين جميع حلقات صناعة الملح بدءا باستخراجه من ملاحات الشركة الأربع (المكس - بورسعيد - برج العرب- سبيكة بسيناء) مرورا بمعالجته وتصنيعه إلي تسويقه وتوزيعه داخلياً من خلال ١٤٠ فرعا موزعة علي جميع أنحاء الجمهورية ضمانا لوصول الملح إلي كل مواطن عن ايمان من أنه إذ كان رغيف الخبز ضروريا لكل فم فإنه لا خبز بدون ملح.

خامسا توصيات:

لكى يتوافر ملح الطعام بالمواصفات القياسية والصحية يجب دراسة مشكلة استمرار السياحات فى انتاج ما يسمى بملح الطعام منها وخاصة أن تلك السياحات سبق وصدر قرارات بغلقها حماية لصحة المواطن المصري بالدرجة الأولي وحماية للاقتصاد القومي.

(١) ألا يتم استصدار أي تراخيص بانتاج ملح الطعام بالبخر الشمسى إلا بعد التأكد من توافر الاشتراطات الفنية والصحية اللازمة لإنشاء ملاحات وليس سياحات وأن يتم التفتيش الفنى والدوري علي تلك الملاحات كما كان متبع من قبل بواسطة هيئة المساحة الجيولوجية والهيئة العامة للتصنيع دون المحليات.

(٢) استمرار تبنى جهاز شئون البيئة لانهاء استمرار انتاج ملح ملوث من السياحات ومنع تداول هذه الأملاح الملوثة والرقابة الفنية على مصادر المحاليل الملحية التى تصب بها والتأكد من سلامتها وصلاحيتها للاستخدام فى صناعة الملح.



حقائق صناعة الملح في مصر

الاستاذ الدكتور أحمد عاطف درديررئيس شعبة الجيولوجيا
بنقابة المهن العلمية وعضو المجالس القومية المتخصصة

نحن بلد تعرف صناعة الملح منذ أكثر من مائتي عام بل إن صناعة الملح في عهد محمد على باشا كانت أحد روافد الخزانة المصرية وما سميت ملاحة المكس بهذا الاسم إلا نتيجة تسديد الديون والمكس من خراج ملحها لذا فنحن نحزن أن تسبقنا دول مجاورة في صناعة الملح رغم حداثة اشتغالها بهذه الصناعة والأحزن أن تفتح الاسواق المصرية لملح مستورد من السعودية وليبيا والمغرب وهولاندا وفرنسا وغيرهم.

إن ملاحة المكس تعرضت للعدوان علي بعض أطرافها من عديدين سواء مشروعات جديدة أو بعض الأهالى من أصحاب النفوذ بالاسكندرية ووجه المغالطة في ذلك أن الذي يطلب الانتفاع لا يشير إلي كونها ملاحة مرخصة ولها حدود وأبعاد ولكن يدعي انها جزء من بحيرة مريوط الأمر الذي يسهل لصاحب المنفعة الحصول على الموافقات من أجهزة أخري عديدة عدا الجهة المخولة قانونا ودستوريا بإدارة هذا المرفق وحسن رعايته.

إن الملح أحد موارد الثروة المعدنية وهو اختصاص وزير الصناعة الأصيل دستوريا وليس تفويضيا فسلطة التراخيص باستخراج الأملاح وتأجير مواقعها موكل دستوريا إلى وزير الصناعة الذى فوض فيها منذ عام ١٩٦٢ السادة المحافظين كل فى دائرة اختصاصه وعلى المفوض أن يتوخى روح القانون ولا يعمد إلى إهداره أو الميل عن أهدافه

وأري في ممارسة المحافظين لهذا التفويض وجهيين غير سويين

الوجه الأول: الاعسار الشديد على الشركات الوطنية العاملة فى مجال استخراج وتكرير الملح

فتجد في نصوص عقود تأجير الملاحات شروط إذعانية وليس لها أن تلجأ إلى المحاكم والقضاء

– مثل البند الخاص بدفع ما تطلبه المحافظة من مبالغ خاصة بالأمن والتأمين الصحي للمجتمع.

–مثل الإشتراط علي هذه الشركات ألا تصدر شيئا من انتاجها إلى الخارج وإلا تعرضت للعقوبة والغرامة

فهل تتناسب هذه البنود وسياسات الدولة الهادفة للانتاج والصناعة من أجل التصدير

ثم هذا الإثقال والتشديد يفوت علي هذه الملاحات فرصة تنافسية في تخفيض اسعارها لتنافس ملح السياحات الغير

صحى والذى يباع بابخس الأثمان.

الوجـه الثـانى: تأجـيـر ومنح تراخـيص اسـتـخـراج مـلح السيـاحـات فى بعض المحـافظات مـثل سيناء والاسـمـاعـيلية ودمـيـاط لغيـر المُتـخـصـصـين فى انتـاج وتكرير الملح وهذه المحافظات مسئولة عن انتشار ملح السياحات الضار فى كافة محـافظات مصر.

لذا أري أعمال التوصيات الأتية:

١- إن تفويض المحافظ بسلطات الوزير الصادر عام ١٩٦٢ لا يتضمن التخطيط والبحوث الفنية والمتابعة الوارد بشأنها نص خاص باللائحة التنفيذية لقانون الإدارة المحلية وليس قوانين الثروة المعدنية فقط.

٢- عدم الخلط بين قوانين الثروة المعدنية ودور الإدارة المحلية حيث ورد فى المادة ١٢٧ من قانون الإدارة المحلية نصا يستثنى البترول والثروة المعدنية من تدخل المجالس الشعبية المحلية فى شئونها .

٣- ضرورة الاستعانة بوزارة الصناعة والتنمية التكنولوجية وجهازها المتخصص وهو هيئة المساحة الجيولوجية فى كل أمر يتعلق بالثروة المعدنية (محاجر وملاحات) حماية للثروة القومية والموارد الطبيعية من تداخل غير المختصين.

٤- العمل علي دعم شركة النصر للملاحات والشركات المرخص لها باستغلال وتكرير الملح لتطوير ادائها وزيادة قدرتها الانتاجية ورفع القيود وبنود الإذعان عنها لتتمكن من تغطية احتياجات السوق المحلى من الملح النظيف بل العمل على تصديره لدول العالم فلدينا هذه المقدرات منذ أكثر من ٢٠٠عام



التأثيرات الضارة على الصحة من تداول ملح السياحات

چيولوچى أشرف زبير مقرر اللجنة العلمية بالنقابة

١- لا تتوقف الآثار السلبية لتناول ملح السياحات علي جسم الانسان نتيجة لتراكم العناصر الثقيلة والمبيدات والأسمدة وباقي الملوثات الأخري التي تتواجد في ملح السياحات على ظهور امراض معينة فانه مع استمرارية تراكم تلك العناصر يؤدي إلى التسمم وقد تنتهي بالعقم والوفاة. وهذه الآثار لا تظهر مباشرة بل تظهر نتيجة لتراكم تلك العناصر في اجهزة الجسم المختلفة خاصة إذا أخذنا في الاعتبار أن ملح السياحات يحتوي علي العديد من العناصر الثقيلة حيث أن لكل عنصر سلبياته فما بالنا اذا تجمعت عدة عناصر مع بعضها كما هو واقع بالنسبة لملح السياحات.

٢- من الوظائف الرئيسية لكبدالإنسان استقبال وحجز ونزع السموم في الغذاء عن باقي اجزاء الجسم ولكن في الحدود المسموح بها، ونتيجة للاستمرار اليومي في تناول ملح السياحات الغنى بالعناصر الثقيلة (السموم) تتراكم هذه السموم فى الكبد وتقلل من كفائته فى نزع سمية هذه العناصر لقيامها بتدمير خلاياه ثم تدمير باقي الأجهزة

الهامة بالقيام بالوظائف الحيوية كالكلي والرئتين والمخ، فيصاب الانسان بالتليف الكبدي والفشل الكلوي والتخلف العقلي والامراض الصدرية والسرطان التي تؤدي إلى الوفاة.

٣- وهذه الآثار لا تظهر مباشرة نتيجة لتراكم تلك العناصر في الجسم علي مدي طويل حتي تصل إلي الدرجة الحادة من المرض وبالتالي يشعر بها الانسان نتيجة التراكم وخاصة انها لا تخرج من الانسجة بالعمليات الحيوية لأجهزة الجسم خاصة الكبد والكلى، وفيما يلى بعض الأعراض التي تصيب الانسان نتيجة لتناول ملح السياحات:

١-املاح الماغنيسيوم والكبريتات:

ينتج عن زيادتها عن الحد الأقصي:

-الاخلال بنظام التوازن الأيوني للاملاح داخل الجسم

- الاسهال والقيء المستمر.

٢- املاح الكالسيوم (الجير والجبس)

يؤدي زيادتها عن المعدل الطبيعى إلى زيادة فرص تكون الحصوات بالكلي والقنوات المرارية.

٣- البكتيريا المصاحبة للملح

تؤدي الى ارتباك النظام الهضمى لما لها من تأثير ضار

علي الانزيمات مما يحدث الاضطرابات العديدة في الجهاز المعوي والهضمي .

٤- المبيدات الحشرية والاسمدة الزراعية:

تتراكم فى الكبد/الكلي وبعضها فى النخاع العظمي وينتج عنها سرطانات الأوعية الكبدية والمرارية وفي الحالات الحادة تؤدي الي الوفاة وتتنوع الصور المرضية بتنوع العناصر الآتية:

١/٤ الكلور

- تسوس الاسنان
- الشعور بالاختناق
- التهاب الجلد
- التهاب الأغشية المخاطية
- نزلات شعبية
- اضطراب الهضم والهزال

٢/٤ رابع كلوريد الكربون

- فقدان الاتزان والاغماء
- التهاب الأغشية المخاطية
- التهاب الكلى
- الصداع والارتباك
- التهاب الكبد/الصفراء
- الشعور بالقيءوالاسهال
- التهاب الجلد

٣/٤ أول أكسيد الكربون

- صداع - آلام فى العين - فقدان القدرة على تحريك العضلات - احتقان الأوعية الدموية - شعور بالضغط - ارتخاء العضلات

٤/٤ الفوسفور

– الكمية اللازمة للجسم ٨ مليجرام/يوم والحد الأقصي ٥٠٠ مليجرام/يوم يختزن في انسجة الجسم الدهنية

– يدمر عملية التأكسد الداخلي وتنفس الخلية.– ضمور الكبد – اسهال – تلف عملية تأكسد المواد البروتينية – انهيار حاد – ارتباك عملية الهضم – هبوط الدورة الدموية – نخر عظام الفك والوجه .

٥/٤ السيانيد

الصداع – الدوخان – التشنج وفقد الوعي – التهاب الأغشية المخاطية – عدم انتظام ضربات القلب – قصر النفس – تقلص العضلات – الشعور بالقيء – فقد الشهية والضعف العام – الرعشة في الأطراف – الاسهال – التهابات الجلد

٥- أعراض التسمم بالزئبق (يتراكم فى المخ)

– الصداع – التهاب الأغشية المخاطية – لون أزرق علي اللثة تتحول إلى أسود وتورمها – شم روائح غير موجودة – عدم الاحساس بالوقت أو الطعم أو الصوت أو اللون – ارتيكاريا – انيميا – تليف الكبد – تليف كلوي يتطور إلى فشل كلوي – اضطراب في وظائف القلب – رعشة في الحركات الارادية – القلق – فقدان الذاكرة – الهياج والاندفاع – تساقط الاسنان – رائحة النفس الكريهة – رعشة في اللسان والشفتين والأصابع

– الشعور بالبرودة – التهاب بالمعدة – اسهال – احمرار في الجلد – اضطراب الهضم – الشلل – الجرعات المكثفة تسبب الغثيان وهبوط غير طبيعي فى ضغط الدم والشلل٠ (التوقف التام في وظائف الجهاز التنفسي – العقم – الوفاة)

٦- أعراض التسمم بالرصاص

– التسمم البسيط يكون مصحوبا بظواهر التراخي والكسل والامساك وتقلصات جوفية أو ألم في البطن مع امتقاع وشحوب في اللون وفقد الشهية للطعام والانيميا

-في حالات التسمم الشديد تكون اعراض التسمم كالآتي:-

مغص – ضعف في العضلات- ظهور خط اصفر علي حافة اللثة وتصرفات عصبية شاذة وغير طبيعية.

ومركبات الرصاص الغير عضوية تسبب القيء والآلام في البطن ويكون مصحوبا بظهور انيميا الدم واختلال وظائف الكلي

٧- أعراض التسمم بالزرنيخ

الجرعة ١٢٠ مجم:-

التسمم المزمن- التهاب الأعصاب – التهاب العصب البصري – تنميل في الأطراف- سقوط الشعر- تلون الجلد بلون برونزي – وتليف الكبد – ميل للقيء – ألم فى البطن – ترجيع – أنيميا – فقدان فى الوزن – التهاب مزمن فى الكلى

– فشل فى القلب – ارتفاع ضغط الدم– اعراض الصفراء – فقر الدم – التهاب وسواد الجلد – التهاب الجفون والانف– والحلق – بحة فى الصوت– التهاب الأعصاب– سرطان للجلد – اضطرابات الهضم – التهاب الأعصاب شلل– ضعف العضلات.

٨- أعراض التسمم بالكروم:

اكزيما الجلد – فقدان الغشاء الفاصل بين فتحتي الأنف – التهاب العين– التهاب الكبد – مع أعراض الصفراء – ارتفاع نسبة الاصابة بسرطان الرئة والنزلات الشعبية –التهاب الأنف– ثقب في الحاجز الأنفي – سرطان الرئة – التهاب الجلد– تقرحات اليدين

٩- اعراض التسمم بالمنجنيز:

يهاجم الجهاز العصبي (التلف الذي يحدث إن عاجلا أو آجلا لا يمكن الشفاء منه أبدا) رجفة شديدة – عدم حفظ التوازن – عدم القدرة للرجوع للخلف بسهولة وله مشية مميزة وتبدو تعبيرات الوجه كأن عليه قناع – النزلات الشعبية والرئوية .– حالات نفسية والشعور بأشياء غريبة وميل للعزلة والانقباض – ضعف العضلات – تصلب الجسم – صعوبة الحركة – تتغير لهجة الكلام – رعشة في اليدين قد تشتد فتهز الجسم كله – تخشب الوجه وفقدان التعبير – تعثر الكلام

وبلادة الصوت – حركات غير إرادية – آلام العضلات والتشنج – التهاب الجلد.

١٠- أعراض التسمم بالكادميوم

فقدان حاسة الشم – كحة صعوبة فى التنفس – فقدان التوازن – انيميا – عصبية – تلون الاسنان بلون أصفر – تليف في الكبد والكلي –اعتلالات معدية معوية حادة.

١١- أعراض التسمم بالنيكل:

التهابات جلدية – سرطان الرئة – تدمير خلايا الكبد(فشل وظائف الكبد)

١٢– أعراض التسمم بالكوبلت:

التهابات جلدية والتهابات رئوية خطيرة جدا.

١٣- أعراض التسمم بالنحاس

يسبب انخفاض ضغط الدم وزيادة عدد ضربات القلب وتليف كبدي وكلوي

١٤- أعراض التسمم بالبزموت

الشحوب –خط أسود علي اللثة – وسيلان اللعاب وتورم اللثة – الأسنان والحلق وغالبا يحدث غثيان وقيء

١٥- أعراض التسمم بالبريليوم:

تظهر بعد سنتين أو ثلاثة وفي بعض الحالات تظهر بعد عشر سنوات – اضطرابات عصبية وانهيار وفقد كبير ملحوظ

في وزن الجسم بصفة مستمرة مع ضعف شديد وكحة مزمنة.

١٦- أعراض التسمم بالباريوم

تنشيط شديد لكل عضلات الجسم – اضطرابات شديدة فوق حافة الجهاز العصبي والهضمي – زيادة ضغط الدم – ضيق الشرايين – انخفاض دقات القلب – تدمير الجهاز العصبي المركزي.

١٧- أعراض التسمم بالأنتيمون:

يخزن فى الكبد والفائض يفرزعن طريق الصفراء وله تأثير الرصاص على لبن الأم

فقد الشهية – ألام في المعدة مع ضعف شديد – تعب وسعال وعسر فى التنفس – هبوط ملحوظ فى الوزن – نزلات شعبية مزمنة – هبوط ضغط الدم وزيادة كرات الدم البيضاء وزيادة الخلايا الليمفاوية وتليف الكبد – رعشة وجفاف الحلق وسعال جاف واحساس عام بالاجهاد والقيء – اضطرابات عصبية وسرعة التهيج والغضب وأرق ودوار وصداع وغزارة فى الدموع مع تشنجات عصبية مشابهة للصرع مع شلل المجموع العصبى للتنفس والنطق وقد يصاب الجلد بطفح جلدي يتميز بوجود بثرات صغيرة مع حكة وهرش – التهاب الأغشية المخاطية للأنف والفم والحلق

١٨-أعراض التسمم بالسيلينيوم

الجرعة من ٦٠ - ٢٠٠ ميكروجرام نقصه يسبب نقص شديد في الوزن والنمو وورم الأطراف والوجه واضرابات في الهضم فيما يعرف طبيا بمرض كواثوركوم (الجرعة الضارة ٥٠٠ ميكروجرام/يوم)

والآثار الضارة لتراكمه بالجسم: صداع وكسل وتوتر عصبي وضعف القدرة على التركيز واضطرابات الجهاز الهضمى وتسوس الأسنان وظهور رائحة مثل رائحة الثوم في العرق والنفس

- **الخلاصـــة :**

يجب ويتحتم قيام الدولة متمثلة في وزارة الصحة ووزارة الإعلام ووزارة التربية والتعليم بقيامهم بدور فعال لتوعية الشعب لعدم استخدام ملح السياحات الغنى بالسموم، والذى ظهر فى السنوات الأخيرة فى تفشى حالات الوباء الكبدى والفشل الكلوى والذى يكلف الدولة حاليا ملايين الجنيهات سنويا فى شراء وتشغيل وحدات الفشل الكلوي، فيجب تطبيق المقولة المشهورة- الوقاية خير من العلاج ، والوقاية لهذه الأمراض الخطيرة معروفة لدى الجميع وهى ردم السياحات ومنع أى ملح يتسرب منها حيث لا يقل تعاطى ملح السياحات بصفة يومية منتظمة عن تعاطى المخدرات فكلاهما مدمر للإنسان المصرى ومؤثر علي الانتاج والدخل القومى بصورة مباشرة.

توصيات المؤتمر

١ – أجـمـع الحـاضـرون فـى المؤتمر على خطورة ملح السياحات وضرره البالغ باالصحة العامة.

٢ – أوصى الحـاضـرون باتخـاذ إجـراءات فـورية تضـمن التوعية بخطورة ملح السياحات ومقاومة استخراجه وبيعه على النحو الآتي:–

أ– بالنسبة للإجراءات الوقائية:–

١- مناشدة المسئولين تشديد الرقابة على أماكن استخراج وطحن وتعبئة وتغليف ملح السياحات وذلك عن طريق مباحث التموين بمختلف أنحاء الجمهورية ومفتشى وزارة التموين والصحة بصفتها جهات رقابية.

٢- تفعيل صفة الضبطية القضائية بالنسبة للعاملين بوزارتى التموين والصحة لتتبع القائمين على الاتجار بهذا النوع من الملح وكذلك أماكن جمعه وتعبئته.

٣- مناشدة المسئولين منع استيراد الملح من الخارج ودعم المنتج المحلي المضمون التركيب بالحفاظ على الملاحات الموجودة حاليا والعمل علي توسيع نطاقها لتفي بالحاجة المتزايدة علي الملح.

٤-مطالبة المجالس التشريعية بتشديد عقوبة الاتجار في هذا النوع من الملح للاستخدام الآدمى وقصر استخدامه علي الأغراض الصناعية وتشديد الرقابة على ذلك

علي أن يتم انتاج ملح السياحات للأغراض الصناعية عن طريق الشركات المتخصصة بعد موافقة جهات الرقابة الصناعية.

٥- مطالبة الجهات التنفيذية بردم السياحات غير المستغلة والقيام بحراستها لمنع استخراج الملح منها بعيدا عن أعين الرقابة.

٦- تبنى موقف شركة النصر للسياحات المدافعة عن صناعة الملح الوطنية وتوضيح خطورة الاستيلاء على أراضى الملاحات وإقامة مشروعات أخرى عليها.

٧- نشر هذه لتوصيات فى وسائل الاعلام المختلفة ومطالبة اللجنة المشكلة بمتابعة تنفيذها.

٨- نهيب بالمسئولين بمناطق انتاج الملح الخام عدم التصريح بنقل الملح الخام دون معالجة ودون عقود واضحة بين المنتج والمستهلك.

٩- حظر نقل الملح الخام من الملاحات أو السياحات فى عبوات مستعملة وحظر تداول العبوات مجهولة المصدر.

١٠- مراقبة فنية لعملية استخراج الملح من الملاحات التى ترخصها المحافظات وإحكام عمليات التوزيع بناء علي عقود حقيقية يجري الاستعلام عنها.

١١- إعمال دور إدارة الملاحات بهيئة المساحة الجيولوجية بحكم خبراتها التى تجاوزت المائة عام.

١٢- تكوين بنك معلومات يتضمن أنواع الملح المنتج ومواصفات كل نوع وتشكيل لجان فنية من المتخصصين وذوى الخبرات لتحديد صلاحية مناطق انتاج الملح من عدمه والتوصية بمتابعة وتعقب العبوات المطبوعة طباعة مقلدة للشركات المنتجة

ب. بالنسبة للتوعية: تشكيل لجنة دائمة تضم مندوبين من الجهات الأتية:-

نقابة المهن العلمية/ وزارة الصحة/ مباحث التموين/ شركة النصر للملاحات/ الهيئة العامة للاستعلامات، لمتابعة توصيات المؤتمر والعمل على تنفيذها وتوعية الجماهير بخطورة الموضوع عن طريق وسائل الإعلام الممكنة.

تفعيل التوصيات

أولا: علي الأجهزة الرقابية وضع أليات مناسبة للرقابة على الملح المستخدم فى الصناعات الغذائية كالخبز فى المخابز والمخللات وتمليح الأسماك (الفسيخ - السردين - الأنشوجة) وتمليح المحمصات (اللب والسوداني ،أمثالها) هذه الصناعات تستخدم كميات هائلة من الملح ولعلها تتجه إلى الأرخص للأسف هو ملح السياحات الضار

ثانيا: على شركة النصر للملاحات والشركات الأخري المرخص لها بانتاج الملح مضاعفة انتاجها من ناحية لتغطية

السوق المحلي والتصدير ما أمكنها ذلك والبحث فى سبل تخفيض اسعارها من جهة أخري لإغراء المستهلك بترك ملح السياحات الرخيص .

ثالثا: على نوابنا في مجلس الشعب عرض هذه القضية بفروعها الصحيةوالاقتصادية فى مجلس الشعب واتخاذ التدابير اللازمة لمنح الشركات المنتجة للملح الفرصة التنافسية داخليا والفرصة التصديرية خارجيا

رابعا: إن وزارة البيئة مدعوة لاعتبار ملاحات المكس محمية طبيعية حماية لصحة الشعب المصرى فهي تنتج أكثر من ٩٠٪ من الملح فى مصر وتقليص انتاجها يؤدى إلى الترويج لملح السياحات الضار بالصحة .

●● المؤلــف في سطـــور:

- بكالوريوس علوم بيولوجيا الأحياء جامعة الإسكندرية ١٩٨٨
- دبلوم دارسات إسلامية ١٩٩٦
- عضو اللجنة الاعلامية بنقابة المهن العلمية بالإسكندرية
- مـراسل صـحف اسكندرية - أفـاق عـربيـة - السـيـاسي المصري
- محرر بجريدة الشرق الأوسط المصرية
- له تحت الطبع كتاب قمم جامعة
- يقدم السير الذاتية لنماذج رائعة من علمائنا في الجامعات المصرية

● للاتصال تليفونيا: ٠١٠٥٧١٩٦١٥

● الكترونيـــــــــا:

AHMED MOKHMER @ Hotmail.Com

● بريديــــــــا:

نقابة المهن العلمية - شارع أبو قاسم الشابي

محطة الرمل الإسكندرية

•• فهـــرس



المساحة	السعر الاجمالى	حجز	تعاقد	١٢٠ قسط شهرى	١٠ أقساط نصف
٥٥ م٢	١٨٠٠٠ ج	٩٠٠	٢٧٠٠	٣٠	٦٣٠
٧٠ م٢	؟	؟	؟	؟	؟
٧٤ م٢	٣٦٦٣٠ ج	١٨٣٠	٥٥٠٠	٦١	٣٠٠
٨٠ م٢	٣٩٦٠٠ ج	٢٠٠٠	٥٩٥٠	٦٦	٤٠٠
٩٧ م٢	؟	؟	؟	؟	؟